卤肉制品加工设备；蒸汽可倾式夹层锅

产品名称	卤肉制品加工设备；蒸汽可倾式夹层锅
公司名称	温州龙祥机械有限公司
价格	8100.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:炊具 品牌:龙祥机械
公司地址	浙江温州市龙湾区高新技术产业园区
联系电话	86 577 55874899 15988771685

产品详情

夹层锅

夹层锅采用耐酸耐热的 304 不锈钢制造 , 配有压力表和安全阀、电控箱。设备美观、安装容易、操作方便、安全可靠。广泛应用于糖果制药、乳品酒、糕点、饮料、蜜饯、罐头等食品加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的好设备。

夹层锅分类

1、按结构形式分为：可倾式夹层锅、立式(固定)夹层锅结构

2、按加热方式分为：电加热夹层锅、蒸汽加热夹层锅、燃气加热夹层锅

3、按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌设备。

夹层锅结构

立式夹层锅主要由锅体和撑脚组成；锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层加入导热油或水。

锅体材质：

(a) 内锅体不锈钢(sus304/sus316l)、外锅体碳钢(q235-b)，外涂防锈漆；

(b) 内外锅体全不锈钢(sus304/sus316l)。

夹层锅用途

1、广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工。

2、可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

夹层锅特点

1、加热高效

电加热夹层锅以380v电力为热源，夹层内装电热棒、电热偶及导热油（自配），最高可以达到320度，有电控箱控制，内配备自动温度控制系统。电加热夹层锅具有受热面积大,加热均匀，热效率高，液体沸腾时间短，加热温度容易控制等。

2、安全方便

夹层锅锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和安全阀或电控箱，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

夹层锅技术参数

公称容积	50	100	200	300	400	500	600	800	1000
口径（mm）	φ600	φ700	φ800	φ900	φ1000	φ1100	φ1200	φ1300	φ1400
锅深（mm）	400	450	530	630	680	730	780	830	900
传热面积（m2）	0.45	0.58	1.12	1.42	1.75	2	2.3	3.2	3.9
电热功率（kw）	9	9	15	18	18	24	24	27	30
导热油量（l）	30	36	45	60	70	80	100	200	250
工作压力	≤0.09mpa（可根据客户使用情况进行调整设计）								
搅拌速度	36 r/min（可根据客户使用情况进行调整设计）								
搅拌功率（kw）	0.55	0.55	0.75	1.1	1.1	1.5	1.5	2.2	2.2

注：

1、图表中的搅拌功率为标准配置，如客户另有要求，请提出。

2、夹层工作压力≤0.09mpa，如客户有特殊要求可按要求定做。

3、夹层锅选型需提供的工艺参数：物料性质、工作压力、工作温度、特殊要求等。

技术要求

1、文件支持：可提供设备结构尺寸图纸（pdf）、使用说明书等。

2、按使用功能要求，分别采用如下标准设计、制造、检验：

a、《药品生产质量管理规范（1998年修订版）》第四章第31-37条款；

b、《钢制压力容器（gb150-1998）》；

c、《钢制焊接常压容器（jb/t4735-1997）》；

d、《食品机械安全卫生（gb16798-1997）》。

本产品的加工定制是是，种类是炊具，品牌是龙祥机械，型号是JCG，电压是220-3380（V），功率是1.5（Kw），外形尺寸是见技术参数（mm），净重是见技术参数（Kg），包装是标准包装，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,咖啡店设备,面包房设备,西餐店设备,中餐店设备,饮品店设备,休闲速食设备，营销是新品，售后服务是整机一年保修