

罐头食品加工设备 夹层锅厂家直销 100%品质保证 质量可靠

产品名称	罐头食品加工设备 夹层锅厂家直销 100%品质保证 质量可靠
公司名称	诸城市鑫鼎机械有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:炊具 品牌:鑫鼎
公司地址	诸城市西外环南首
联系电话	0536-6599111 13953637111

产品详情

夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。通常由锅体和支脚组成。锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层通入蒸汽加热。有固定式、可倾式、搅拌式等样式。夹层锅具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制、外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠等特点。夹层锅广泛应用于各类食品的加工，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、改善劳动条件的良好设备。

简介

夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。夹层锅广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，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、改善劳动条件的良好设备。

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、电磁加热夹层锅。3、按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌设备。4、夹层锅按密封方式可分为：无盖型、平盖型、真空型；整体结构

固定式主要由锅体和撑脚组成；可倾式主要由锅体和可倾架组成；搅拌式主要由锅体和搅拌装置组成。锅体

是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层通入蒸汽加热。

特点加热高效

夹层锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），夹层锅具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。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，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

售后政策：1、服务效率：保修期内或保修期外如设备出现故障，供方在接到通知后，维修人员最快的时间内可达到现场并开始维修2、服务原则：产品保修期为一年，在保修期内供方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏，保修期外零部件的损坏，提供的配件只收成本费，由需方人为因素造成的设备损坏，供方维修或提供的配件均按成本价计。

本产品的加工定制是是，种类是炊具，品牌是鑫鼎，型号是XD-351，电压是380（V），功率是2（Kw），外形尺寸是1000*1500*800（mm），净重是1000（Kg），包装是软包装，适用范围是西餐店设备,蛋糕房设备,休闲速食设备,茶餐厅设备,面包房设备,中餐店设备,饮品店设备,咖啡店设备，营销是新品，售后服务是面谈，规格是1000*1500*800