

# 蒸汽夹层锅，不锈钢夹层锅，电加热夹层锅

产品名称	蒸汽夹层锅，不锈钢夹层锅，电加热夹层锅
公司名称	荥阳市民生食品机械厂
价格	12500.00/台
规格参数	品牌:民生 型号:500L蒸汽加热 生产能力:470kg/锅
公司地址	荥阳市乔楼镇塔山南路沈洼村
联系电话	18538237796

## 产品详情

### 夹层锅产品说明：

夹层锅根据加热方式可分为电加热夹层锅和蒸汽夹层锅。民生机械研发的可倾式电加热夹层锅锅体采取内外半球形锅体+直边+支架组成的双层结构形式，中间夹层通入导热油或水通过电热管加热。有固定式、可倾式、搅拌式等结构。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、外型美观、安装容易、操作方便、高效节能省时、使用寿命长、安全可靠等特点。

锅体是采用国际一流的一次冲压成型的半球体不锈钢锅体，整体圆度误差小，搅拌器与锅体贴合度高，避免糊锅现象出现。采用蒸汽、燃气、电加热导热油、电磁加热等多种加热形式可供客户选择。搅拌方式采用特殊的倾斜转动，使行星搅拌器与锅体充分接触，实现公转与自传的不整数转动比，使锅内无搅拌死角。使用先进的转动与密封结构，使锅内无死角，易清洗，符合国内认证标准。采用变频调速，转速可以从零到最高速任意调节。液压倒料方式，实现搅拌与锅体分离后进行液压倾斜倒料，降低劳动强度。使用方便，不受工厂电压的限制。

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。

### 夹层锅产品特点：

- 1、质量最高：国际一流的一次冲压成型的半球形不锈钢体。
- 2、适用性好：加热方式可选择采用蒸汽、天然气、液化气、电加热导热油、电磁等加热形式，具有受热面积大，热效率高。
- 3、安全性突出：本产品凡接触食品部分皆为食品级不锈钢制造并进行抛光处理，符合《中华人民

共和国食品卫生法》的要求。

4、适合多种空间便于拆卸：具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、便于维修。

5、搅拌方式全球领先：搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，使用的行星式搅拌器与锅体充分接触。搅拌系统采用自转公转相结合的方式，其传动比为不整数传动比，保证锅内无任何搅拌盲点。

6、干净卫生：使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。

7、倒料方便轻松：该系列设备自动/液压型是利用液压推力使搅拌臂翻转，免拆装搅拌器，再利用液压推力倾翻锅体，易于进出原料节省人力。

8、控制好：采用无级变频调速器能将高粘度产物混合均匀加热提高热量，具有易于操作，工作效率高，耗能低，使用寿命长，结构紧凑，维修方便等特点，是性能优良的搅拌机。

9、夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌浆结构等可根据客户特殊要求定做。

**夹层锅工作原理：** 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。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。夹层锅锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的不锈钢制造，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。

**夹层锅产品技术参数：**

型号	容积 (L)	锅内直径 (mm)	材质	设计温度(C)	设计压力 (Mpa)	试验压力 (Mpa)
SD-100	100	710	SUS304/Q325B	145	0.35	0.44
SD-200	200	840				
SD-300	300	930				
SD-400	400	1080				
SD-500	500	1140				
SD-600	600	1200				

电话：15890004275；18538237796

蒸汽夹层锅 不锈钢夹层锅 电加热夹层锅 燃气夹层锅 立式夹层锅 可倾式夹层锅 燃气夹层锅 搅拌夹层锅