可倾式煤气加热单层搅拌锅炒锅厂家直销

产品名称	可倾式煤气加热单层搅拌锅炒锅厂家直销
公司名称	广州市海珠区南洋食品机械设备厂
价格	9800.00/台
规格参数	品牌:广州南洋 型号:100-600L 保修期:1年
公司地址	广州市番禺区石基镇海涌路莲塘工业区
联系电话	13602788239

产品详情

主要用途与特点

不锈钢燃气加热夹层锅广泛应用于糖果（软糖、硬糖）、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、改善劳动条件的优良设备。

本锅以燃气为热源，通过产生热量加热夹层内的导热油（或其他传热介质），通过热传递作用，进而加热内锅物料。另外也可以直接加热内胆（诸如粥类等不易粘锅物料），有以下优点：

1、燃烧充分，无烟无尘，少量积碳，无环境污染。

2、火焰温度随意调节，温度最高达300°C左右。

3、强力节能，火大火猛，热效率较同类产品提高25%左右。

4、燃料：液化石油气、管道煤气、天然气、严禁使用油。

5、耗气量：比同类产品降低20%左右。

本锅根据物料的不同特性，内锅体采用耐酸耐热的奥氏体型不锈钢SUS316L或SUS304制造,夹层根据用户

要求可采用SUS304不锈钢材料或Q235-B碳钢材料，另外为避免热量散失，还设计配置保温层（根据温度高低情况，选用高密度保温性能优良的聚氨脂发泡保温，或选用致密性良好，耐高温的玻璃岩棉保温层）。保温层外有SUS304不锈钢外包皮保护,外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

2.2产品的主要结构与工艺流程

2.2.1本设备主体为半球形结构，由加高圈、半球形锅体、炉头、支腿或支架及各功能管口等部件组成，带搅拌夹层锅配有电机及搅拌桨。

支脚形式：槽形支架式。

搅拌桨形式：普通搅拌（锚式）和刮边刮底搅拌，刮边材质为聚四氟。带搅拌装置锅体：顶部中心搅拌，减速机输出轴与搅拌桨轴采用活套连接，方便拆装与清洗。可倾式夹层锅锅体最大可倾转90°，倾转方式为手动式翻转。