

煤气加热行星式搅拌自动提升夹层锅

产品名称	煤气加热行星式搅拌自动提升夹层锅
公司名称	广州市海珠区南洋食品机械设备厂
价格	面议
规格参数	品牌:广州南洋 型号:100-500L 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

一、设备概述

行星搅拌可倾式夹层锅，锅体内胆为半球形，半球形夹套，蒸汽通入夹套内加热，机座采用A3料成形钢焊接，外露部份由不锈钢304钢板包罩。搅拌机座安装在锅体上面，双速电机转动蜗轮减速机，经减速机带动搅拌系统，搅拌采用行星刮壁物料，用于高粘度物料预煮、配制及浓缩产品，卸料由人工按逆时针旋转蜗轮手轮，使锅体向前倾斜卸料。设备采用优质不锈钢304材料制造，外形美观，功能齐全，操作简单等优点。

二、工作原理

行星搅拌可倾式夹层锅，蒸汽通入夹层内，产生热能传递到锅内，使物料温度上升到所需温度时，启动搅拌机，搅拌浆沿锅壁连续搅拌物料，使物料在加工过程中，不会产生粘锅现象，加工完毕后，人工卸料。

燃气搅拌炒锅概述

一、用途及特性

1、用途：不锈钢夹层锅又名夹层蒸气锅，广泛用于糖果、制药、乳品、酒类、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。 2、特性：本锅以380V电力为热源，夹层内装有电热棒、电热偶及导热油、电高可达150℃，由电控箱控制，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。 各型号夹层锅受热面积及液料沸腾时间列表于后

型号	受热面积 (M2)	导热油加入量(Kg)	功率及根数 (KW × Z)	沸腾时间 (min)
JCG50	0.45	20	6 × 2	10-15
JCG100	0.58	30	6 × 2	10-15
JCG200	1.13	55	6 × 3	10-20
JCG300	1.43	65	6 × 3	20-30
JCG400	1.75	75	6 × 4	20-30
JCG500	2.00	90	6 × 4	20-30
JCG600	2.30	120	6 × 5	20-30