

洛阳翻炒夹层锅厂家选豪骏夹层锅

产品名称	洛阳翻炒夹层锅厂家选豪骏夹层锅
公司名称	河南豪骏机械设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	河南省郑州市荥阳市郑上路与飞龙路交叉口西南侧新城郡D块地16号楼3102室（注册地址）
联系电话	15738861125

产品详情

电加热夹层锅与蒸汽夹层锅的区别及优缺点

上夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。夹层锅广泛应用于各种类型食品加工业、宾馆、餐厅、工矿企业、机关队、大专院校食堂，作为煮粥、熬汤、烧菜与炖肉之用。同时也适用于糖果、糕点、饮料、蜜饯、果酱等食品加工及酿造、制酒、制药与日用化工等行业，作为物料溶化、消毒、加热、热烫、预煮、配制、蒸煮、杀菌、调配与浓缩等加工，是食品加工提高质量，缩短时间，改善劳动条件的优良设备。

定义：

主要区别于：两者加温的方式不一样，厚度材料有区别而已

蒸汽夹层锅：就是用锅炉所产生的蒸汽通到夹层锅里来加温的，这种加温形式的就叫蒸汽夹层锅了。

电加热夹层锅：就是通过加热管加温导热油来进行加温的就叫电加热夹层锅了。

300L可倾式夹层锅专业解析

倾式保温夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。通常由锅体和支脚组成。锅体是由内外半球形锅体+直边+支架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、搅拌式等结构。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，导热油夹层锅，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，淇滨区夹层锅，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

可倾式夹层锅产品分类：

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

3、按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌设备。产品结构

熬粥夹层锅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;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。(a)

立式夹层锅：三棱锥形式、圆管式。(b)可倾式夹层锅：槽钢支架式。(a)

内锅体不锈钢(SUS304/SUS316L)、外锅体碳钢(Q235-B)，带搅拌夹层锅，外涂防锈漆;(b)
内外锅体全不锈钢(SUS304/SUS316L)。产品特点

1、夹层锅以一定压力的蒸汽为热源(也可选用电加热;天然汽、液化汽)，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。2、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。技术性能

1、容积：

立式：50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L、800L、1000L。(规格大小可根据客户要求非标设计定做)

可倾式：50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L。(规格大小可根据客户要求非标设计定做)

2、结构形式：分可倾式、立式结构，按工艺需要采用带搅拌与不带搅拌。

锅体材质：内锅体不锈钢(SUS304)，夹套、支架碳钢(Q235—B)外涂防锈漆;内外全不锈钢。