

洛阳固定式夹层锅厂家选豪骏夹层锅

产品名称	洛阳固定式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

电加热夹层锅的发展为电热产业带来了

据了解电加热夹层锅的发展为电热产业带来了无限的商机

中国电加热器产业经过几十年的发展，作为一种直接的热能供给方式，已成为一种基础且关键的工业及民用技术。随着全球经济发展快速增长，工业发展及城市建设步伐的不断加快，为电热产业带来了无限商机

据国际权威统计报道，中国已成为世界电加热夹层锅产品使用大国并已成为世界电热产业基地，全世界的采购商将采购目标锁定在中国，庞大的市场需求为生产企业及机械、材料、元件应用设备厂商提供了广阔的发展空间。

横轴搅拌夹层锅设备特点：.本设备为真空浓缩锅，槽型锅体，两端椭圆封头，半椭圆封头及半圆柱结构，夹套加热，变频器调速搅拌，搅拌桨刮壁翻滚物料，使物料搅拌均匀且不粘锅。用于高粘度物料蒸煮、配制及浓缩产品。该产品采用优质SUS304不锈钢制造，外形美观，全过程由按钮控制操作，配制先进，功能齐全，操作简单等优点，对敏感性物料具有广泛的适应性。广泛用于豆沙、果蓉、果酱、枣泥、豆馅等食品加工及中药等高粘度物料煮制等。

300可倾式夹层锅又名可倾式蒸汽夹层锅。我公司生产的蒸汽夹层锅是由锅体和支脚组成。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。可倾式蒸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、外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠等特点。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。

技术参数：

1、设备型号：JYG-300/Z

- 2、有效容积：255L(按水密度比例)
- 3、锅内尺寸：?900(D) × 600(H)
- 4、锅体材质：SUS304(不锈钢)
- 5、搅拌功率：无
- 6、转速：无
- 7、加热功率：无
- 8、结构形式：可倾式 (相关介绍请点击)
- 9、蒸汽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。

加热方式：蒸汽加热 (蒸汽损耗量一栏表)

- 10、最出厂价：请点击此处获取

设备特点

- 11、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。

蒸汽夹层锅使用反压力蒸煮的操作规范

蒸汽夹层锅使用反压力蒸煮，简单来讲就是利用压缩空气通入锅内增加压力，防止罐头凸罐和跳盖。在完成杀菌后，降温冷却时，停止供应蒸汽，将冷却水压入喷水管。由于锅内温度下降，蒸汽冷凝，固定式夹层锅，而使锅内力降低采用压缩空气的压力来补偿。在杀菌过程中，应注意最初排气方式，不锈钢夹层锅，进而泄汽，使蒸汽流通。也可每隔15到20分钟放气一次，促进热交换。由于压缩空气是不良导热体，带搅拌夹层锅，况且蒸汽本身又具有一定的压力。所以在杀菌升温过程中，不要放进压缩空气，而只需达到杀菌温度后处于保温状态即可。

那下面我们来看看在操作夹层锅时应注意哪些呢?

1、

投料前应先在夹层锅内注入少量清水，打开底部球阀，然后再打开进气阀，待锅体夹层内的冷空气排尽后，关闭球阀，当压力表指针上升至夹层锅设定的工作压力时，调定安全阀，使其达到本设备规定的泄压值时，自动放气，此时可关闭进气阀停止供汽。

2、将夹层锅刷洗干净，投入物料，应缓慢打开进气阀，待物料达到所要求的温度和预定的加热时间时，关闭进气阀。打开排污阀，放出蒸汽，使夹层锅内压力为零，立式夹层锅，可转动手轮，使锅体倾斜，进出卸料。

3、每进行一次作业，均应开启排污阀，排出锅体夹层内的冷凝水，如夹层内水量过大，则应检查阻汽排水器是否发生故障，西峡夹层锅，以保证热交换的正常进行，以免延长操作时间，影响工效。

4、为保持清洁，每使用一次，既应清洗一次。

5、可倾式夹层锅在使用前应检查转动部位润滑是否良好，应将油杯中注满润滑脂并将涡轮、蜗杆的咬合处，注入适量润滑脂。

6、停止进气后，应将夹层锅锅底的直嘴旋塞开启，放完余水。