

洛阳大型煮肉电锅厂家选豪骏夹层锅

产品名称	洛阳大型煮肉电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

电加热夹层锅的技术性能是什么？

- 1、容积：50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L、800L、1000L。
- 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。
- 3、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。
- 4、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。
- 5、搅拌转速：36r/min(可以根据客户要求来选定一定的转速);搅拌桨形式：普通搅拌(锚式)和刮底搅拌。

设备配置：表盘指针式温度计、蒸汽进口、出料口等(立式结构)。

- 6、支脚形式：立式锅体：三棱锥形式、圆管式；可倾式锅体：槽形支架式。

导热油夹层锅设备都有哪些主要的特点

导热油夹层锅设备特点

- 1、锅体采用一次冲压成型的不锈钢封头，保证锅内平整光滑。
- 2、可采用蒸汽、液化气、天然气等多种加热形式，受热面积大，太康夹层锅，热效率高。
- 3、可搅拌和不搅拌任意选用，采用可倾翻锅，出料快速干净。
- 4、结构紧凑，操作维修方便，工作效率高，耗能低，使用寿命长。

- 5、凡接触食品部分全部采用优质不锈钢制造，完全符合食品卫生要求。
- 6、广泛适用于糖果、糕点、饮料、果汁、乳品、罐头及酿造、制药、日用化工等行业。

夹层锅的特点

- 1、夹层锅保温层常规是不锈钢202板(0.55mm)，可根据客户要求定做304板(1mm)。
- 2、夹层锅保温层的填充物是岩棉。
- 3、全钢可倾式夹层锅的支架腿是方管(即不锈钢202)。
- 4、1000L夹层锅内胆是1.4米，导热油夹层锅，外胆是1.5米，可装1000kg。厚度：B内5外4，Q235内6外5。
- 5、四个蒸汽夹层锅(50L、100L、200L、300L)用0.1t/h锅炉就可以，留有余地再接其他蒸汽设备的话用0.2t/h。
0.1t=100kg
- 6、夹层锅站边是15cm。
- 7、夹层锅内胆都是304，外胆可选用304或者Q235。
- 8、电加热夹层锅导热油闪点高为300 。
- 9、搅拌转速是(20-30)，可以设置某个数，一般是2b，如果是可调的话，带搅拌夹层锅，另配变频器(1000-2000元)。
- 10、搅拌刮板为四氟板，耐高温，防腐蚀