

# 夹层锅锅底一次成型 羊肉汤夹层锅工作原理

产品名称	夹层锅锅底一次成型 羊肉汤夹层锅工作原理
公司名称	诸城市强大机械厂
价格	9000.00/台
规格参数	型号:300L 功率:18kw 受热面积:1.43立方米
公司地址	诸城市经济开发区万里社区箭桥路西一公里
联系电话	1379-3679159 13793679159

## 产品详情

夹层锅锅底一次成型 羊肉汤夹层锅 夹层锅工作原理 主要性能和结构特点：以电加热导热油或蒸汽加热为热源，具有受热面积大，热效率高，加热均匀、升温快、温度容易控制等特点。并配有压力表和阀,外型美观、安装容易、操作方便、可靠。

锅体为一次冲压成型的半球形锅体，圆度误差小。夹层锅种类多样，可倾式夹层锅以蜗轮蜗杆为倾斜方式，手动倒料；立式夹层锅一般在锅体底部开出料口，大多用于熬粥、煮汤等液体或者粘度不太高的食品；加盖夹层锅可以保持设备的密封性，防止物料在蒸煮过程中产生挥发或者落入灰尘，比如炒面粉或熬油时；带搅拌夹层锅可以让物料搅拌均匀，混合充分，加热过程中受热面积更大，热效率高。