

电加热夹层锅

产品名称	电加热夹层锅
公司名称	诸城市泽远机械科技有限公司
价格	5500.00/台
规格参数	型号:100L 尺寸:1000*1000*1000 功率:18kw
公司地址	诸城市龙都街道大水泊
联系电话	13863658155

产品详情

本产品锅体采用国际一流的一次冲压成型的半球体不锈钢锅体，整体圆度误差小，搅拌器与锅体贴合度高，避免糊锅现象出现。

采用蒸汽、燃气、电加热导热油、电磁加热等多种加热形式可供客户选择。

搅拌方式采用特殊的倾斜转动，使行星是搅拌器与锅体充分接触，实现转动与自传的不整数转动比，使锅内无搅拌死角。

使用转动与密封结构，使锅内洁净，卫生。

采用变频调速动力，运行平稳。

搅拌臂固定，可倾斜倒料。

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。锅体是由内外球形锅体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、搅拌式等样式。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，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。

加热高效

夹层锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），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。

安全方便

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：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。
- 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。
- 7、设备配置：表盘指针式温度计、蒸汽进口、出料口等（立式结构）。
- 8、可倾式夹层锅体最大可倾转90°，倾转方式为手动式翻转。

注：夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌桨结构等可根据客户特殊要求定做。

安装步骤

- 1、拧紧撑架的两颗紧定螺钉，摇转锅体时，两端的进水管和出水管不允许随锅转动。
- 2、安装完毕，对搅拌式夹层锅，应作空车试运检查，待各传动部件运转正常后，方可投产使用
- 3、进气后，如接头处漏气，可旋紧螺帽，直到不漏为止。

使用注意

- 1、使用蒸气压力，不得长时间超过定额工作压力。
- 2、进汽时应缓慢开启进汽阀，直到需用压力为止，冷凝水出口处的截止阀，如装有疏水器，应始终将阀门打开；如无疏水器，则先将阀门打开直到有蒸气溢出时再将阀门关小，开启程度保持在有少量水汽溢出为止。
- 3、对安全阀，可根据用户自己使用蒸气的压力，自行调整。
- 4、蒸气锅在使用过程中，应经常注意蒸气压力的变化，用进汽阀适时调整。
- 5、停止进气后，应将锅底的直嘴旋塞开启，放完余水。
- 6、可倾式和搅拌式夹层锅，每班使用前，应在各转动部位加油；搅拌式夹层锅锅体面上的部件，建议采用熟菜油；其它各处均采用30#--40#机械油。