

# 全自动搅拌夹层锅,火锅底料夹层锅,辣椒酱炒锅

产品名称	全自动搅拌夹层锅,火锅底料夹层锅,辣椒酱炒锅
公司名称	诸城市通达食品机械经营部
价格	6800.00/台
规格参数	100型:6800 200型:7100 300型:7900
公司地址	诸城市繁荣东路18号(繁华大厦1213室)
联系电话	86-05366118973 15762688501

## 产品详情

什么是夹层锅呢？夹层锅有哪些作用呢？又该如何应用呢？下面我给大家详细讲解一下关于夹层锅的一些应用及作用吧？

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。

夹层锅用途：

广泛应用于各类食品的加工，如：豆沙、果酱、糕点、莲蓉、蜜饯等食品的加工及化工、制药等行业的搅拌配合，也可用于餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥、炒制等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

夹层锅分类：

1.夹层锅可用作炒锅、蒸煮锅、油炸锅。2.根据加热方式不同可分为：蒸汽夹层锅，燃气加热夹层锅，电加热夹层锅，电磁加热夹层锅。3.夹层锅根据其配置又可敢为有固定式、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、大型电煮肉夹层锅不锈钢牛肉煮锅鸭脖卤煮锅猪头肉煮锅熬汤机外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠等特点。

盛众机械常年生产各种样式立式夹层锅，横轴可倾斜夹层锅，带搅拌横轴可倾斜夹层锅，行星搅拌炒锅等，欢迎新老客户来电咨询。

#### 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；搅拌桨形式：锚式。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。

#### 基本结构及安装

##### 1、总体结构：

可倾公式主要由锅体、电热棒、电控箱和可倾架、搅拌机等组成。

2、带搅拌式由锅体、电热棒、电控箱及支脚组成。

3、立式电加热夹层锅由锅体、电热棒、电控箱等组成。

4、拧紧撑架上的两颗紧定螺钉，摇转锅体时，两端是进油管 and 出水管不许随锅转动。

5、安装完毕，对搅拌式夹层锅，夹层内必须加入导热油4/5满为止。再接通380V电源加入地线。电线、插座要大于所用概功率1.5倍。

6、溢流口不允许装阀门。

7、放料时，先打开锅盖，在转动手轮，使锅体倾斜，使物料从出料口放出。

8、立式电加热夹层锅，物料从锅底出料口排出。

#### 售后：

本公司承诺所售出的商品出货之前会进行试机，检测合格后才会发货给客户，确保客户收到机器时能正常使用。提供全套的安装、调试、维修、技术咨询等售前售后服务。以周到，细致，及时的速度解决客户在维修过程中所需要用到的零配件的支持。所有售出的产品保修期内免费维修更换配件。送货上门，终身提供技术服务。