

# 蒸汽加热夹层锅

产品名称	蒸汽加热夹层锅
公司名称	山东金钻锆食品机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道舜德路1905号
联系电话	18615587680

## 产品详情

夹层锅主要由锅体和支架组成，锅体是由内外形锅体组成的双层结构形式，中间夹层通蒸汽为蒸汽加热夹层锅，蒸汽加热夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅；中间夹层通导热油或者水为电加热夹层锅。

按结构形式分为：可倾式夹层锅、立式(固定)夹层锅结构

按加热方式分为：电加热夹层锅、蒸汽加热夹层锅

按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌设备。

按密封方式可分为：无盖型、平盖型

整体结构：

固定式主要由锅体和撑脚组成；

可倾式主要由锅体和可倾架组成；

搅拌式主要由锅体和搅拌装置组成。

特点：

### 1、加热高效

蒸汽加热夹层锅以一定压力的蒸汽为热源，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。

## 2、安全方便

夹层锅锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的304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。

### 用途：

夹层锅广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，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。