

卤煮夹层锅用途及特性

产品名称	卤煮夹层锅用途及特性
公司名称	诸城市汇品机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	夹层锅:700l 600l:600l 诸城:800l
公司地址	诸城市汇品机械有限公司
联系电话	13793637185

产品详情

1.卤煮夹层锅

用途及特性：卤煮夹层锅具有耐高温、耐腐蚀、生产能力强、，广泛用于、饮料、化工、颜料、树脂、科研等工业部门。

2.结构特点：卤煮夹层锅由锅体、搅拌器、加热夹套、支承及传动装置、轴封装置等组成。锅体、搅拌器、轴封、电加热装置等均由USU304不锈钢制作。锅体下部有放料孔，卤煮夹层锅内有搅拌器。锅盖上部焊接支架上，装置减速机与电机，由传动轴驱动锅内搅拌器，轴封装置在锅盖顶部。加热夹套上开有进、排油，放空阀门、电热棒等接管孔。

3、卤煮夹层锅基本结构及安装

1)、总体结构：

固定式（立式）主要由锅体和支脚组成；固定式（立式）带搅拌主要的锅体和支脚，搅拌器组成；可倾式主要由锅体、可倾装建组成；可倾式搅拌主要由锅体可倾装置及搅拌装置组成；

2)、拧紧撑架上的两颗紧定螺钉，摇转锅体时，两端的进气管和出水管不允许随锅转动。

3)、安装完毕，对搅拌式蒸锅，应作空车试运检查，待各转动部件运转正常后，方可投产使用。

4)、进汽后，如接头漏气可旋紧螺帽，直到不漏为止。

夹层锅特点及结构与特性

夹层锅锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，采用蒸汽、液化气、天然气、等加热形式，搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，使用的行星式搅拌器与锅体充分接触，实现传动公转与自传的不整数传动比，使锅内无搅拌死角。使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。采用变频调速动力，运行更平稳。是性能优良的食品加工设备。