煮肉锅夹层锅地址 顺业食品机械

产品名称	煮肉锅夹层锅地址 顺业食品机械
公司名称	诸城市顺业食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道陈家林工业园
联系电话	15725227797

产品详情

夹层锅 夹层锅的工作原理夹层锅

夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。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。

电加热夹层锅的工作原理是：电加热夹层锅以电加热为热源，电加热夹层锅以导热油为介质，工作时，物料从进料口输送至锅内，锅体内夹套底部的电热棒对夹套内的导热油进行加热，使锅内的物料短时间迅速升温。电加热夹层锅加热预定温度比蒸汽加热更加节省时间。电加热夹层锅在操作过程中不需要承受压力，所以加热时间短。电加热夹层锅具有受热面积大、热效率高、加热均匀、加热时间短且温度容易控制等特点。

夹层锅

不锈钢夹层锅的工作原理

夹层锅一般采用不锈钢304L/316L材料制成，广泛运用在各类食品加工，宾馆、餐厅、食堂等行业，是提高食品加工质量，缩短操作时间，改善和节约人力资源的优良设备。不锈钢夹层锅有蒸汽夹层锅和电加热夹层锅之分。二者的区别在于：电加热夹层锅是通过电热管加温导热油来进行加温；蒸汽夹层锅是用锅炉所产生的蒸汽通到夹层锅夹套里加温。

不锈钢电加热夹层锅的工作原理是：电加热夹层锅以电加热为热源，电加热夹层锅以导热油为介质，工

作时，物料从进料口输送至锅内，锅体内夹套底部的电热棒对夹套内的导热油进行加热，使锅内的物料短时间迅速升温。电加热夹层锅加热预定温度比蒸汽加热更加节省时间。电加热夹层锅在操作过程中不需要承受压力，所以加热时间短。电加热夹层锅具有受热面积大、热效率高、加热均匀、加热时间短且温度容易控制等特点。

不锈钢蒸汽夹层锅的工作原理：蒸汽夹层锅的锅体是内外球形锅体组成的双层结构形式，中间的夹套是在通入蒸汽加热后，就对物料加热。蒸汽夹层锅以一定压力的蒸汽为热源，工作时，打开进汽球阀开始通气加热，待物料加热完成时，关闭进汽球阀。蒸汽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。夹层锅

豆浆夹层锅，电加热夹层锅，

豆浆夹层锅，电加热夹层锅，蒸煮夹层锅对豆浆的蒸煮起到非常好的效果，加热方式可采用*简单的电加热夹层锅，蒸煮的温度可随意设定，夹层锅外部加装**铝保温层减少热量的流失，更快的把每一锅豆浆加工好。

豆浆夹层锅夹层内加装320#导热油进行加热升温，夹层锅外部有直观的液位计方便观察夹层内导热油的加量，*高温度能达到300度左右，当然我们正常使用情况下导热油夹层锅设置为210度左右即可，使用过程中要多注意导热油液位计，避免夹层锅进行干烧。

过去了炎热的夏天，不锈钢夹层锅 哪家好，气温渐渐变冷，而卤肉等食品也即将迎来销售旺季，重诺机械在传统夹层锅的基础上加以改进，研制出自动出料夹层锅是我公司为解决豆浆夹层锅出料不方便，耗时，耗力而研发的新一代豆浆夹层锅。比如在加工卤肉、卤蛋等产品时，常规夹层锅需要将卤肉卤汁都倒出，把卤肉卤汁分离，在将卤汁回收加入夹层锅，步骤繁琐。自动出料夹层锅可实现只将卤肉、卤蛋倒出，锅内保留卤汁，夹层锅

欢迎咨询，顺业食品机械

煮肉锅夹层锅地址-顺业食品机械(优质商家)由诸城市顺业食品机械有限公司提供。煮肉锅夹层锅地址-顺业食品机械(优质商家)是诸城市顺业食品机械有限公司（www.shunyejixie.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张经理。