

带保温立式电加热煮锅参数 诸城神龙 重庆带保温立式电加热煮锅

产品名称	带保温立式电加热煮锅参数 诸城神龙 重庆带保温立式电加热煮锅
公司名称	诸城市神龙机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新园区辛兴路1508号
联系电话	13780883086

产品详情

蒸煮锅设备的主要组成部分

- 1.锅体—夹层锅的主要部分，主要作用为盛装物料与通压力蒸气。
- 2.管口的接管—用于连接锅体与外部结构。
- 3.支脚—用于支撑锅体。
- 4.疏水阀—用于排冷凝蒸汽水。
- 5.安全阀—排蒸气及控制气体的压力。
- 6.搅拌装置—搅拌物料，使物料均匀受热。
- 7.支撑板及底座—支撑减速机及电动机。

公司保证所售出的产品出厂前全部进行试机，保证设备合格后才会发货给客户，确保客户收到设备后正常使用，重庆带保温立式电加热煮锅，完全避免客户的使用时间及生产损失。

夹层锅我们在日常生活中可能不常见，但是，带保温立式电加热煮锅参数，在一些食品厂、大型饭店、酒厂等会经常用到，夹层锅是以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），所以又叫蒸煮锅，带保温立式电加热煮锅价格，其热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短等特点，受到广大客户的喜爱。

夹层锅的特点

夹层锅按形式主要分为立式夹层锅（立式带搅拌夹层锅）和可倾式夹层锅（可倾式带搅拌夹层锅）；按容积又分为50升夹层锅，带保温立式电加热煮锅多少钱，100升夹层锅，200升夹层锅，300升夹层锅，400升夹层锅，500升夹层锅，600升夹层锅。按加热方式可分为燃气加热夹层锅和电加热夹层锅。燃气煮锅/夹层锅采用耐酸耐热的304不锈钢制造，设备美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

带保温立式电加热煮锅用途：夹层锅广泛应用于各种类型食品加工业、宾馆、餐厅、工矿企业、机关、大专院校食堂，作为煮粥、熬汤、烧菜与炖肉之用。同时也适用于糖果、糕点、饮料、蜜饯、果酱等食品加工及酿造、制酒、制药与日用化工等行业，作为物料溶化、消毒、加热、热烫、预煮、配制、蒸煮、杀菌、调配与浓缩等加工，是食品加工提高质量，缩短时间，改善劳动条件的优良设备。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。

带保温立式电加热煮锅参数-诸城神龙-重庆带保温立式电加热煮锅由诸城市神龙机械厂提供。诸城市神龙机械厂（www.sdshenlong.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东潍坊的肉制品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领诸城神龙机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.slshajunsb.com）还是从事玉米杀菌锅，电加热杀菌釜，杀菌锅设备的厂家，欢迎来电咨询。