

营口电磁夹层锅用途 诸城市邦厨机械公司 高粘度电磁夹层锅用途

产品名称	营口电磁夹层锅用途 诸城市邦厨机械公司 高粘度电磁夹层锅用途
公司名称	山东邦厨机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新园中疃村西217省道北侧
联系电话	15689165066

产品详情

夹层锅的加热方式

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。按加热方式共分为：蒸汽式夹层锅、燃气式夹层锅、电加热（介质导热油、介质水）夹层锅、电磁加热夹层锅。常规型号有100L、200L、300L、400L、500L、600L，这几种型号基本会备货，快餐电磁夹层锅用途，超出的型号需要定制。普通夹层锅有结构简单、操作方便等特点，是食品加工的初级设备，营口电磁夹层锅用途，价格相对便宜，客户可大量采购，主要结构有支架、锅体、涡轮蜗杆+手轮结构，主体304不锈钢材质，锅胆采用整块钢板、一次旋压成型工艺制造。电磁夹层锅用途

夹层锅组成

夹层锅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。

夹层锅按加热方式分为：电加热夹层锅、蒸汽加热夹层锅、燃气加热夹层锅、电磁加热夹层锅。

夹层锅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。

夹层锅全不锈钢结构、外观豪华，食堂电磁夹层锅用途，整体封闭无死角。容量大、效率高，操作简单

, 清洗方便, 坚固耐用。电磁夹层锅用途

1、先通过显示系统温控仪上的“+”“-”设置工艺所需要的加热温度。

2、设置完成后,先打开搅拌开关,此时搅拌机构开始运行。然后打开加热开关一,此时有两支加热管工作,每支加热管的功率为9KW。将加热开关二,此时有两支加热管工作,每支加热管的功率为9KW。若将加热开关一和加热开关二同时打开此时四支加热管一起工作。

3、当检测到夹层内的导热油温度达到设定温度时,加热管停止工作。若夹层内的导热油温度低于设定温度2度时,加热管再次启动。再整个工作过程中,加热管通过间断开关的方式维持夹层内的油温。

电磁夹层锅用途

营口电磁夹层锅用途-诸城市邦厨机械公司-高粘度电磁夹层锅用途由山东邦厨机械科技有限公司提供。山东邦厨机械科技有限公司(www.51bcjx.com)实力雄厚,信誉可靠,在山东潍坊的机械加工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邦厨机械和您携手步入辉煌,共创美好未来!