

冻米糖熬糖锅

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 冻米糖熬糖锅 |
| 公司名称 | 九江精业食品机械有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 江西省九江市星子县温泉镇温泉新村开发区 |
| 联系电话 | 086-07922612277 18607022980 |

产品详情

国内制造的糖果设备比较落后，满足不了生产高质量糖果的工艺要求，国外设备价格太高。本设计提供一种适用于生产如太妃糖、焦香硬糖，淀粉软糖等高质量糖果的熬糖锅，熬糖锅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；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。(a)

立式夹层锅：三棱锥形式、圆管式。(b) 可倾式夹层锅：槽钢支架式。(a)

内锅体不锈钢(SUS304/SUS316L)、外锅体碳钢(Q235-B)，外涂防锈漆；(b)

内外锅体全不锈钢(SUS304/SUS316L)。1、

夹层锅（熬糖锅）以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热；天然汽、液化汽），

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。

2、夹层锅（

熬糖锅）锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，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。