

# 自动出料蒸煮锅

产品名称	自动出料蒸煮锅
公司名称	诸城市劲创机械科技有限公司
价格	4000.00/台
规格参数	品牌:劲创 型号:400L 功率:电加热21.5KW ,
公司地址	山东省潍坊市诸城市古城工业园区
联系电话	0536-6309678 13465665661

## 产品详情

### [自动出料蒸煮锅](#)

我公司主要经营肉类加工设备 杀菌设备 真空蒸煮设备 真空冷却设备 清洗风干设备 不锈钢制品

我们的地址：山东省潍坊市诸城市古城工业园区

山东诸城市劲创机械科技有限公司，是一家专业从事：食品机械设备的生产制造、销售，以及食品行业生产工程的设计、施工、安装、调试、技术咨询服务于一体化的专业化食品设备工程公司。劲创机械科技公司成立于2013年，注册资金500万元。公司拥有经验丰富的工程设计、设备生产、安装调试及售后服务技术人员，为客户提供优质的食品加工设备、完善的设计方案与技术服务，同时提供的按装调试与售后服务。公司主要服务项目：中央厨房成套工程设备、果蔬清洗分选风干加工成套工程设备、肉类鱼类深加工成套工程设备、丸子类成套工程设备、杀菌设备、真空包装设备、以及杀菌后处理设备等等几大类。主要涉及：肉类加工企业、鱼类加工企业、水果罐头加工企业、面食类加工企业、糖类加工企业、调味品类加工企业、净菜加工类企业等几大类企业。公司以：制造“节能、环保”设备为目标，以：“质量、客户至上”的经营原则，以真诚的合作态度，共同双赢的经营理念，为客户进行全面的的服务！“倾听客户的声音”是劲创公司的首要事情，客户需求是我们持续改进的动力。我们坚持不懈努力为客户提供优质的产品和出色的服务，从开始的咨询、设计到安装、调试、培训，我们力争从各个方面满足客户的需求。优质的产品、完善的服务、良好的信誉成为劲创公司成功的要素。真诚希望劲创机械能帮助您生产出美味的食品，为您的企业带来可观的效益。劲创机械有限公司自创建以来，始终秉承“以人为本，创新求发展”的公司理念，以“质量，精益求精”的质量方针，不断创新开拓，成为中国食品机械行业的骨干生产企业。一次合作，一生朋友！选择了“劲创科技”，就是选择了放心！劲创机械科技有限公司愿与各界朋友共同促进食品加工事业的进步与发展，创造新的辉煌！

诸城劲创机械科技有限公司生产的全自动不锈钢蒸煮锅 糖浆熬制锅 牛肉煮锅 型号可定制传统的加工形式已经落伍，节能环保，绿色健康的新型产业已经形成，劲创机械在多年来以技术创新为核心，为客户提供更精准的服务，以推陈出新为基本原则，创造更美好的加工企业。

一，锅介绍：夹层锅故名思议是有夹层锅的又名蒸汽锅、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、安全可靠保温，防烫伤等特点。厚度可达4mm夹层锅广泛应用于各类食品的加工，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。

二，分类：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

3、按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌设备。

4、夹层锅按密封方式可分为：无盖型、平盖型、真空型；

5.按型号分50L,100L,200L,300L,400L,500L,600L,700L,800L,900L,1000L

三，参数：规格型号 GT6JC50 GT6JC100 GT6JC200 GT6JC300 GT6JC400 GT6JC500 GT6JC600

设备容积L 50L 100L 200L 300L 400L 500L 600L 蒸发量Kg/h 30 40 65 75 100 150 200

加热面积m<sup>2</sup> 0.40 0.60 1.00 1.44 1.65 1.90 2.30 电热功率Kw 6 6 9 12 15 18 21 导热油加入量Kg 20 30 42 50 60 85 100  
锅内径×深cm 60\*45 70\*52 80\*55 90\*63 100\*68 110\*75 120\*78

搅拌速度r/min 12

电机功率Kw 0.37 0.55 0.55 0.55 0.75 .75 0.75

结构形式 固定/可倾/搅拌

四，重要组成部分：1、锅体--夹层锅的主要部分，主要作用为盛物料与通压力蒸汽

2、管口的接管--链接锅体与外部结构

3、支脚--用于支撑锅体

4、疏水装置--用于排冷凝蒸汽水

5、搅拌装置--搅拌物料，使物料均匀受热

6、转动装置--设备的动力机构，带动搅拌器运行

五，机构性能：1、容积:50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L、800L、1000L。

2、300L电加热夹层锅 豆沙馅料炒锅

不锈钢火锅底料炒料机，结构形式:分可倾式、立式结构，按工艺需要采用带搅拌与不带搅拌。

锅体材质: 内锅体不锈钢(SUS304)，夹套、支架碳钢(Q235-B)外涂防锈漆; 内外全不锈钢。

4、带搅拌装置锅体:顶部中心搅拌，减速机输出轴与搅拌桨轴采用活套连接，方便拆装与清洗。

5、搅拌转速:36r/min(可以根据客户要求来选定一定的转速);搅拌桨形式:普通搅拌(锚式)和刮底搅拌。 6、

支脚形式: 立式锅体:三棱锥形式、圆管式; 可倾式锅体:槽形支架式。

7、设备配置:表盘指针式温度计、蒸汽进口、出料口等(立式结构)。

8、锅内设计料框、自动翻转出料、体最大可倾转90°，倾转方式为自动动式翻转。

注:夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌桨结构等可根据客户特殊要求定做。

六，各种加热方式的优缺点：1.燃气加热：升温快 冷却快，可调频，不可控温。

2.电加热：导热油可控温，可调频，加热均匀 3.电磁加热：消除加热的惯性现象，升温降温迅速高效；

加热无死角，整体料筒均匀加热；电磁线圈保持凉爽，因此寿命超长。 4.蒸汽加热：

最高温度100摄氏度左右 需要与蒸汽产生装置一起使用、劲创机械常年生产各种型号夹层锅，可倾式夹层锅，带搅拌可倾式夹层锅，半自动行星搅拌夹层锅，全自动行星搅拌夹层锅等系列。详情

七，用途：炒菜，搅拌，辣椒酱炒制，火锅底料熬制等高粘稠物料的搅拌炒制。同时，也适用于大型宾馆，饭店，酒店，招待所，餐厅，工矿企业，机关部队，大专院校食堂，作为煮粥，熬汤，煮饺子，烧菜与炖肉之用。