

夹层锅 诸城旭力机械公司 导热油夹层锅

产品名称	夹层锅 诸城旭力机械公司 导热油夹层锅
公司名称	诸城市旭力机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新区
联系电话	13854470780 13854470780

产品详情

夹层锅加导热油时，建议购买320度油温的导热油，电加热夹层锅价格，这样可以迅速提高油温，提高工作效率，加油前先堵住排油口，加油量到溢流口下4~5cm为宜，夹层锅，然后在加热前用阀门封好一边溢流口，另一边先接一个导管导流加热时可能流出多余导热油到一个桶内，使用4~5次后方可用阀门封上。

夹层锅的技术指标：

水源压力 0.15MPa ~0.25MPa

气源压力 0.25 MPa衡压

蒸煮器有效容积 30L

隔层盘尺寸 300mm × 210mm × 25mm

蒸煮温度选择 101 ~135

水煮温度选择 100

电 源 AC 220V ± 10% , 50Hz

主机尺寸 650mm × 350mm × 500mm (L × B × H)

不锈钢节能夹层锅材质以优质不锈钢制成，锅身无涂层，导热油夹层锅，高温蒸煮使食物不老化，不焦糊，让你用得放心，吃得安心，在烹调过程中，锅具不会产生油腻。

卧式搅拌夹层锅的性能及优点

- 1.卧式搅拌夹层锅使用蒸汽加热，便于控制热源，清洁卫生，维修简单方便，操作安全。
- 2.配有螺旋叶羽和搅拌装置，使物料循环流动并使其充分混合。

可倾式夹层锅适用范围

应用于糖果、糕点、饮料、果汁、果酱、蜜饯、乳品与罐头等食品加工及酿造、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、熬制、蒸煮与浓缩之用。也适用于大型宾馆、饭店、酒店、餐厅、工矿企业、大专院校食堂作为煮粥、熬汤、煮饺子、烧菜与炖肉之用。

设备特点

本锅以有一定压力的蒸气为热源，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。本锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏体不锈钢制造，配有压力表和安全阀、外形美观、安装容易、操作方便、安全可靠。可倾式主要由锅体、可倾装置组成；可倾式搅拌主要由锅体可倾装置及搅拌装置组成。

夹层锅-诸城旭力机械公司-导热油夹层锅由诸城市旭力机械有限公司提供。诸城市旭力机械有限公司（zcxljixie.com）是从事“杀菌锅，夹层锅，蒸煮锅”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：庄焕明。