

夹层锅 诸城旭力机械公司 全自动夹层锅

产品名称	夹层锅 诸城旭力机械公司 全自动夹层锅
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

夹层锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热、管道煤气、天然气），具有受热面积大、热效率高、加热均匀、加热时间短且温度容易控制；物料搅拌形式采用刮底、刮边、不粘锅、无搅拌死角、搅拌均匀；锅体内外壳均为不锈钢材料制造，符合卫生要求并且安全、附件齐全、外形美观、安装及操作简单方便、安全可靠。

应用范围简述：糖果中的应用：（常压熬糖硬糖生产）砂糖和淀粉糖浆配料，溶化，熬煮，调和工段（带搅拌和刮边）。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。

夹层锅工作原理：锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，夹层锅，搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，根据行星运动原理研制而成，使搅拌器与锅体充分接触，实现传动公转与自转的不整数传动比，锅内无搅拌死角。同时具有不粘锅特性。非常适合加工辣椒酱，火锅底料熬制等高粘稠物料的加工。

夹层锅，因为这种锅不同于家里普通的锅，导热油夹层锅，它是由两层锅胆组成，中间是个夹层，夹层中可通入加热介质（导热油、燃气或者蒸气）来对食品进行加热，由于整个锅底的温度一致，所以产品受热也会比较均匀，搅拌系统主要由电机或者液压站去带动，采用的都是360度无死角刮底搅拌，避免糊锅的产生，且温度和搅拌频率都可以自由控制，从而保证每一锅产品色泽口感一致。

夹层锅在工作中的应用：

- 1、对可根据用户自己使用蒸气的压力，自行调整。炒锅在使用过程中，应经常注意蒸气压力的变化，用进汽阀适时调整。
- 2、停止进气后，应将锅底的直嘴旋塞开启，放完余水。

3、可倾式和搅拌式夹层锅，每班使用前，应在各转动部位加油；搅拌式夹层锅锅体面上的部件，建议采用熟菜油；

公司拥有专业的研发中心和测试中心，注重提升员工素质，建立了一支专业的技术队伍，形成了集研究开发，全自动夹层锅，工艺设计，生产制造，原材料成品检验，可倾式蒸汽夹层锅，售后服务于一体的完善的公司管理体系。在高温灭菌领域拥有先进的杀菌技术和理念，尤其在电脑自动化控制方面达到了国际先进水平，并对设备进行出厂前杀菌热分布测试。

夹层锅-诸城旭力机械公司-全自动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）是一家从事“杀菌锅，夹层锅，蒸煮锅”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“旭力”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使旭力机械在清洗、清理设备中赢得了众的客户信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！