

蒸汽式夹层锅 夹层锅 旭力机械公司

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 蒸汽式夹层锅 夹层锅 旭力机械公司 |
| 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

行星搅拌夹层锅是常用的食品设备，也称为高粘度搅拌夹层锅，采用的是一次冲压成型的半球形不锈钢锅体。行星搅拌夹层锅的加热方式可采用蒸汽、导热油、液化气等形式；具有受热面积大，夹层锅哪家好，热效率高，加热均匀，造型美观，设计合理，结构紧凑，可倾式夹层锅，安装方便，操作简单，便于维修的优点。下面我们学习一下行星搅拌夹层锅的工作原理：

行星搅拌夹层锅工作原理 行星搅拌夹层锅内附搅拌匙，搅拌系统自转公转相结合，传动比为不整数传动比，保证锅内无任何搅拌盲点，加热过程中电机带动搅拌匙不停的搅拌，不但使锅底物料上下翻转，还可以刮锅壁搅拌，是新兴的先进型搅拌装置。

夹层锅配置：1，夹层锅，搅拌方式：框式刮壁搅拌桨，带定向阻流桨，功率0.75KW，转速0-60转/分，台达变频器调速，西门子（贝得电机），欧斯特减速机。搅拌桨材质：SUS304不锈钢；刮板材质：聚四氟乙烯。2，密封形式：机械密封。3，开盖方式：人孔开盖。
4，蒸汽式夹层锅，放料方式：底部阀门放料或压料。5，温度显示：热电阻温度计（小于等于140度）。
6，真空度：压力真空表，真空表 -0.09Mpa。7，加热冷却方式：夹套电加热，自来水冷却。
8，容量设计：设计容积130L，工作容积100L。
9，主要工艺参数：夹套工作压力0.03MPa，内锅工作压力-0.09-0.02MPa。

夹层锅的主要用途：行星搅拌夹层锅广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，更是备受馅料酱生产业、肉制品熟食业、调味品业等加工业的青睐。行星搅拌夹层锅是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

电热夹层锅在投料前应先在夹层锅内注入少量清水，打开“底部球阀”，然后再打开“进气阀”，待锅体夹层内的冷空气排尽后关闭“球阀”，当压力表指针上升至夹层锅设定的“工作压力”时，调定“安全阀”，使其达到本设备规定的“泄压值”时，自动放气，此时可关闭“进气阀”停止供汽。

蒸汽式夹层锅-夹层锅-

旭力机械公司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）是山东潍坊，清洗、清理设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在旭力机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创旭力机械更加美好的未来。