高粘度搅拌夹层锅 旭力机械有限公司 邢台夹层锅

产品名称	高粘度搅拌夹层锅 旭力机械有限公司 邢台夹层锅
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

夹层锅加热方式及区别就是在于夹层锅的夹层中注入的是什么介质，蒸汽夹层锅，直接通蒸汽的肯定是蒸汽加热夹层锅，夹层锅夹层注入导热油，通过电加热管加热导热油的是电加热夹层锅，通过燃气加热导热油的是燃气夹层锅，对于一些锅炉因环保问题被停用或者没有蒸汽锅炉的客户，邢台夹层锅，电加热夹层锅无疑是好的选择，插电即用，非常方便。用户可根据自己需求定制合作的夹层锅。

夹层锅使用注意事项，设备以380V电力为热源，夹层内装电热管、电热偶及导热油，最gao可达150°C，由电控箱控制。具有受热面积大，热利率高，加热均匀，液料沸腾时间短，加热温度容易控制等特点。电加热夹层锅锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏体型不锈钢制造，配有加油杯、电控箱。设备美观，安装容易、操作方便，绝缘性能可靠。

1.首先要检查设备电源是否接好，有无漏电现象。

2.检查设备有轴承的部位是否加润滑油。

3.导热油不易加入太满，八成就可以，否则加热会溢出夹层锅，以防发生伤人事故。

4.出气孔不能堵死，否则油温过高容易发生事故。

5.如果设备使用频率高，要定期更换导热油，清洗加热管，有利于提高加热效率，延长夹层锅的使用寿命；平时注意观察油位，防止加热管干烧，发生质量事故。

6. 如设备在出料时应先把出气孔堵死，以防热油溢出伤人。

7. 操作时手上要擦干，高粘度搅拌夹层锅，切勿带水以防触电。

夹层锅广泛用于糖果（软糖、硬糖）、糕点、饮料、蜜饯、罐头等食品加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、钝肉、熬粥等，是食品加工提高质量，缩短时间，改善劳动条件的优良设备。

夹层锅又名蒸汽锅、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、安全可靠等特点。

分类

1、按结构形式分为：可倾式夹层锅、立式（固定）夹层锅结构

2、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

高粘度搅拌夹层锅-旭力机械有限公司-邢台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）位于诸城市高新区。在市场经济的浪潮中拼博和发展，目前旭力机械在清洗、清理设备中享有良好的声誉。旭力机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。旭力机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。