

# 可倾式夹层锅 南充夹层锅 旭力机械

产品名称	可倾式夹层锅 南充夹层锅 旭力机械
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

夹层锅采用一次性成型的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑，采用蒸汽、液化气、等加热方式，锅边采用弹簧式，锅底采用自重式，使锅体与搅拌叶片紧密接触，使物料搅拌均匀。

- 夹层锅特点
- 1、燃烧充分，无烟无尘，少量积碳，无环境污染。
  - 2、火焰温度随意调节，南充夹层锅，温度达300 左右。
  - 3、结构合理，使用操作方便。
  - 4、强力节能，火大火猛，热效率较同类产品提高25%左右。
  - 5、燃料：管道煤气等。
  - 6、耗气量：比同类产品降低20%左右。

可倾式夹层锅的设计，可倾式夹层锅的结构较简单，主要的传动机构为蜗杆传动，进行了蜗杆传动设计并进行强度校核;考虑到食品加工过程劳动强度和经济性等问题，可倾式夹层锅，在300L可倾斜式夹层锅上装上搅拌装置，进行了叶轮的设计。可倾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。

夹层锅使用中体现的功能：夹层锅安全、简洁、实用，设备美观、安装容易、操作方便、安全可靠。使用夹层锅升温快，温度高，蒸汽式夹层锅，锅面可达数百度，使物料通过美拉德反应彻底达到炸炒效果。夹层锅燃烧充分，热效率高、锅体受热均匀，与同类产品相比节能40%，燃烧器为环形，环绕锅底，可使用煤气、液化气、天然气加热。

可倾式蒸汽夹层锅是夹层锅的一种，应用广泛。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。下面我们介绍一下可倾式蒸汽夹层锅的产品特点：

产品结构：

- 1、本设备为系列产品，主要由锅体、夹套、倾翻、搅拌与机架等部分组成。
- 2、锅体部分由内外锅体焊接而成，内外锅体均采用SUS304不锈钢，按GB150-1998规定采用全焊透结构拼焊而成。
- 3、可倾翻锅部分由蜗轮、蜗杆、手轮与轴承座等组成。
- 4、可倾式机架由油杯、轴承座、支架等组成。

可倾式夹层锅-南充夹层锅-旭力机械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。