

牛肉酱电加热夹层锅 烧鸡燃气夹层锅

产品名称	牛肉酱电加热夹层锅 烧鸡燃气夹层锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1400.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:可定制 产地:山东潍坊诸城
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

牛肉辣椒酱电加热器蒸煮锅

牛肉辣椒酱大家都吃过，但非常少有些人了解它是怎么做的，一口好的蒸煮锅尤为重要，不论是从温度控制，遇热匀称度 还是拌和。猪肉酱蒸煮锅有立柱式和可倾的，也是有带拌和和没有拌和的，它的基本型号规格有100L,200L,300L,400L,500L,600L

这就看您的日产量是多少，想一锅出是多少KG的商品。品质上您更不用担忧，我们的师傅全是有电焊焊接证的，并不是随意从外边拉来就干的，一手好看的鱼鳞焊，并且每一锅上面印着老师傅的序号，不太好毫无疑问贯彻落实到本人，这也不能容忍电焊焊接老师傅在品质上的一会儿粗心大意，假如您必须一口好锅就赶紧联络我啊 18365667703 逢爱玲

牛肉辣椒酱电加热器蒸煮锅由锅体和撑脚构成。锅体是由内外球型锅体构成的板结构方式，正中间隔层放高温导热油，加热管加温。有移动式蒸煮锅、可倾式蒸煮锅、拌和式蒸煮锅等。电加热器蒸煮锅具备遇热总面积大、热效高、加温匀称、液料烧开时间较短、加温温度非常容易操纵、外观美观大方、安装非常容易、实际操作便捷、可以信赖等特性。电加热器蒸煮锅广泛运用于糖块、制药业、乳制品、酒水、点心、果脯、饮品、水果罐头、卤菜等食品类的生产加工，也可用以大中型饭店或饭堂煮汤、做菜、煮肉、煮粥等，是食品工业保证质量、减少时间、改进劳动者标准的优良机器设备。

材料

(a)内锅体不锈钢板(SUS304)、外锅体碳素钢(Q235-B)，外抹防腐漆；

(b)内外锅体全不锈钢板(SUS304)。

牛肉酱电加热器蒸煮锅归类

1、按结构形式分成：可倾式蒸煮锅、立柱式(固定不动)蒸煮锅构造

移动式关键由锅体和撑脚构成；

可倾式关键由锅体和可倾架构成；蒸煮锅体较大可倾转90°，倾转方法为手拉式旋转。可倾式蒸煮锅上料时，先开启盖子，再旋转手柄，使锅体歪斜，使原材料从进料口释放；立柱式电加热器蒸煮锅，原材料从底锅进料口排出来。

2、按加温方法分成：电加热器蒸煮锅、蒸气加温蒸煮锅、天然气加温蒸煮锅。

3、按加工工艺必须各选用带拌和或没有搅拌机械。

拌和式关键由锅体和搅拌设备构成

带搅拌设备锅体：顶端管理中心拌和，减速器输出轴与拌和桨轴选用活套联接，便捷拆卸与清理。

拌和转速比：36r/min（能够依据顾客规定来选中一定的转速比）；

拌和桨方式：一般拌和（锚式）和刮底拌和。

烧鸡燃气夹层锅产品分类

1)、按结构形式分为：可倾式夹层锅、立式(固定)夹层锅结构。

2)、按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌设备。

设备结构

电加热可倾式夹层锅主要由锅体和可倾架组成；锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层加入导热油。

设备材质

内外锅体全不锈钢(SUS304)。

设备特点

1)、加热高效

电加热夹层锅以380V电力为热源，夹层内装电热管（9kw/根或12kw/根也可以根据您的要求定制）、自动传感器及导热油（配送或自配），温度可以达到260度，有电控箱控制，内配备自动温度控制系统。电加热夹层锅具有受热面积大,加热均匀，热效率高，液体沸腾时间短，加热温度容易控制等。

2)、安全方便

夹层锅内双层锅体全部采用耐酸耐热的食品级304不锈钢材质制造，配有压力表和安全阀或电控箱或安装有炉盘结构，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

电加热夹层锅根据物料的不同特性，内外锅体全部采用耐酸耐高温的奥氏型不锈钢SUS304或SUS316L板

材制造。另外为避免热量散失，还可选择配置保温层，保温层选用致密性好，耐高温型阻燃的玻璃岩棉，保温层外保护为不锈钢板材，造型美观大方