

# 食品蒸煮夹层锅 电加热可倾式带搅拌夹层锅

产品名称	食品蒸煮夹层锅 电加热可倾式带搅拌夹层锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1260.00/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

### 食品类蒸制蒸煮锅

广泛运用于火锅料、辣酱、辣椒油熬料、凉粉制作、糖块、蛋黄月饼、红豆沙、苹果酱、点心、饮品、果脯、水果罐头、蛋黄月饼、新鲜水果蓉、豆馅、枣泥、酱汁、咖喱酱调等食品工业及酿制、酿酒、制药业与日化等制造行业，做为原材料融化、消毒杀菌、加温、冷烫、预煮、配置、熬料、蒸制与萃取的用处。另外，也适用大中型酒店、餐馆、酒店餐厅、旅社、饭店、厂矿企业、行政机关军队、大专学校饭堂，做为熬粥、煮汤、煮饺子、做菜与煮肉的用处。燃气夹层锅具备遇热总面积大，热效高，加温匀称、原材料烧开时间较短、加温温度非常容易操纵等特性。

### 应用：

- 1、取下电加热器，放上天然气发脾气盖。
- 2、开启调压阀及进气口插口。
- 3、反方向开启阀门，用火引燃。（装有引魂灯的炉灶请先引燃引魂灯）。
- 4、另外调节风门与阀门电源开关，直到所需火苗。
- 5、停止工作，关掉混水阀及阀门。

### 常见问题

- 1、定期维护各接口处的密闭性。

2、定期维护炉灶，严禁废弃物把炉灶汽孔阻塞。

3、歪斜时请先关汽，后关调速开关

电加热器可倾式带拌和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。

1)中文名字电加热器可倾式带拌和蒸煮锅用途蒸煮锅广泛运用于糖块特点电加热器以380V电力工程为热原功能性可带搅拌设备锅体

2) 构造特性

特性编写

电加热器以380V电力工程为热原，隔层内装电加热棒、电加热偶及高温导热油，高温能够 做到260度，有电气控制柜操纵，内配置全自动温度自动控制系统。本机器设备具备遇热总面积大加温匀称，液体烧开时间较短，加温温度非常容易操纵等特性。

电加热器可倾式带拌和蒸煮锅

构造特性编写

1)、容量：50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L。

2)、结构形式：可以倾式、立柱式构造，按加工工艺必须选用带拌和与没有拌和。

3)、锅体材料：内锅体不锈钢板(SUS304)，筒夹、支撑架碳素钢(Q235—B)外抹防腐漆；内外全不锈钢板。

4)、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。

5)、拌和转速比：36r/min；拌和桨方式：锚式。

6)、撑脚方式：立柱式锅体：三棱锥方式、圆列管式；可倾式锅体：槽形支撑架式。

7)、机器设备配备：表壳指南针温度表、蒸气进口、进料口等(立柱式构造)。

8)、可倾式蒸煮锅体较大可倾转90°，倾转方法为手拉式旋转。