

电加热可倾式带搅拌夹层锅 全自动炒酱锅 蒸煮锅

产品名称	电加热可倾式带搅拌夹层锅 全自动炒酱锅 蒸煮锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	4300.00/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

电加热器可倾式带拌和蒸煮锅 自动式炒酱锅 蒸煮锅

如今蒸制许多食物都必须蒸煮锅，蒸煮锅依照加温物质分成；蒸汽夹层锅，电加热器锅也有燃气夹层锅。在平常应用中還是电加热器蒸煮锅运用比较多，由于他只必须有三相电就可以，并且提温较为快，他是根据电加热器高温导热油来加温锅体，遇热也较为匀称。电加热器蒸煮锅必须加隔热层防止烧伤职工。100L的是一根发热管输出功率为10kw，200L的是二根发热管输出功率为20kw,500L的是5根电热管输出功率为50kw,重诺电加热器蒸煮锅往往安裝多条电热管，便是以便每根发热管承担输出功率较为小，那样才可以增加电热管的使用期，进而增加蒸煮锅的使用期。因此非专业看价钱，内行人看配备。

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、减少時間、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，较高温度能够 做到260度，有电气控制柜操纵，内配置全自动溫度自动控制系统。本机器设备具备遇热总面积大加温匀称，液體烧开时间较短，加温溫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。

自动式炒酱锅 蒸煮锅

性能参数：

- 1)：型号规格200型
- 2)：生产量120Kg上下
- 3)：输出功率18kw
- 4)：构造有带拌和和没有拌和二种

自动式炒酱锅 蒸煮锅构造：

- 1)、按结构形式分成：可倾式、立柱式
- 2)、按加温方法分成：电加热器高温导热油、蒸气加温、天然气加温、电磁感应加热。
- 3)、按加工工艺必须各选用带拌和或没有拌和。
- 4)、蒸煮锅按密封性方法可分成：无盖型、平盖型。

自动式炒酱锅 蒸煮锅是熬糖，化糖浆，炮制火锅料，炒蓉沙包馅实际效果都很好，还可以做为油炸设备用，用于油炸花生蟹黄蚕豆，蟹肉葵瓜子。更有许多食品加工厂用于做牛皮糖，高粱饴。核桃糕及其各式各样卡拉胶夹心糖和别的木薯淀粉夹心糖的用处。