

电磁行星搅拌锅,麻辣烫底料炒料机

产品名称	电磁行星搅拌锅,麻辣烫底料炒料机
公司名称	诸城市润成贸易有限公司
价格	26800.00/台
规格参数	材质:304不锈钢 控制方式:全自动 型号:600L
公司地址	山东省潍坊市诸城市西外环中段东侧（杨春商贸城）
联系电话	15666886150

产品详情

电磁行星搅拌锅,麻辣烫底料炒料机 各种小吃产品都在使用酱料产品，而作为酱料产品加工的时候需要一直搅拌进行，而想要搅拌效果好，就需要行星搅拌，搅拌力度大，并且提高热能利用率，使得热效率大大提高，降低能源支出，减轻使用成本。

电磁行星搅拌锅,麻辣烫底料炒料机锅体是由内外由半球形锅体+直边+支架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、搅拌式等结构。立式蒸汽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。广泛应用于各类食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

电磁行星搅拌锅,麻辣烫底料炒料机维护保养：

- 1、进汽管和出水管接头漏汽，当旋紧螺帽不解决问题时，应添加或更换填料。
- 2、压力表和安全阀应定期检查，如有故障及时调换和修理。
- 3、减速箱开始使用50小时后，应拆下来放掉润滑油，用煤油或柴油冲洗，加入30#--40#干净机油，使用150小时后，第二次换油，以后可视具体情况，每使用到1000小时左右换油一次。
- 4、防锈油剥落，应及时涂刷。
- 5、本锅使用5年后，建议进行安全性水压试验，以后进行水压试验的间隔时间，按各地技术部门的要求进行。
- 6、当外锅经多年锈蚀减薄到2mm以下时，应停止使用。

7、本锅不锈钢的焊接和不锈钢其它钢材连接处的焊接，应采用不锈钢焊条。