莲蓉夹层锅 宣城夹层锅 旭力机械公司

产品名称	莲蓉夹层锅 宣城夹层锅 旭力机械公司
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

可倾式夹层锅适用范围

应用于糖果、糕点、饮料、果汁、果酱、蜜饯、乳品与罐头等食品加工及酿造、制酒、制药与日用化工等行业。作为物料溶化、消毒、加热、热烫、预煮、配制、熬制、蒸煮与浓缩之用。也适用于大型宾馆、饭店、酒店、餐厅、工矿企业、大专院校食堂作为煮粥、熬汤、煮饺子、烧菜与炖肉之用。

设备特点

本锅以有一定压力的蒸气为热源，具有受热面积大、热、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。本锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏体不锈钢制造，配有压力表和安全阀、外形美观、安装容易、操作方便、安全可靠。可倾式主要由锅体、可倾装置组成；可倾式搅拌主要由锅体可倾装置及搅拌装置组成。

夹层锅使用注意事项，设备以380V电力为热源，莲蓉夹层锅，夹层内装电热管、电热偶及导热油，gao可达150℃，由电控箱控制。具有受热面积大，热利率高，加热均匀，液料沸腾时间短，豆沙馅夹层锅，加热温度容易控制等特点。电加热夹层锅锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏体型不锈钢制造，宣城夹层锅，配有加油杯、电控箱。设备美观，安装容易、操作方便，绝缘性能可靠。

1.首先要检查设备电源是否接好，有无漏电现象。

2.检查设备有轴承的部位是否加润滑油。

3.导热油不易加入太满，八成就可以，否则加热会溢出夹层锅，以防发生伤人事故。

4.出气孔不能堵死，否则油温过高容易发生事故。

5.如果设备使用频率高，要定期更换导热油，清洗加热管，有利于提高加热效率，延长夹层锅的使用寿命；平时注意观察油位，防止加热管干烧，发生质量事故。

6. 如设备在出料时应先把出气孔堵死，以防热油溢出伤人。

7. 操作时手上要擦干，切勿带水以防触电。

夹层锅广泛用于糖果（软糖、硬糖）、糕点、饮料、蜜饯、罐头等食品加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、钝肉、熬粥等，是食品加工提高质量，缩短时间，改善劳动条件的优良设备。

在使用燃气夹层锅时应当注意以下事项：

1、应使用液化石油qi、管道煤气、天然qi等燃料，食堂熬汤夹层锅，严禁使用油；

2、连接灶具的软管与炉端和阀门端要拧紧，且应在灶面下自然下垂，且保持10厘米以上的距离，以免被火烤焦、酿成事故；

3、不要在安装燃气加热夹层锅的房间内，再使用煤炉、液化气或其他炉具.

诸城市旭力机械有限公司是我国从事生产制造高温杀菌锅，夹层锅的主要厂家，是国内外食品加工业灭菌设备的ling先供应商。公司拥有全国同行业内先进的加工及检验设备，其中四辊数控全自动卷板机是国内少有的卷板机，等离子全自动焊机更是业界少有的先进全自动焊机，我们坚信只有优xiu人才和先进的加工设备才能制造出功能先进和质量过硬的产品。

莲蓉夹层锅-宣城夹层锅-
旭力机械公司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是山东 潍坊 ,清洗、清理设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在旭力机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创旭力机械更加美好的未来。