

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、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，我们坚信只有优秀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。