

翻炒夹层锅 揭阳夹层锅 旭力机械

产品名称	翻炒夹层锅 揭阳夹层锅 旭力机械
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

夹层锅的使用注意事项：

- 1、使用夹层锅的蒸气压力，不得长时间超过定额工作压力。
- 2、进汽时应缓慢开启进汽阀，直到需用压力为止，冷凝水出口处的截止阀，如装有疏水器，应始终将阀门打开；如无疏水器，则先将阀门打开直到有蒸气溢出时再将阀门关小，开启程度保持在有少量水汽溢出为止。
- 3、停止进气后，应将锅底的直嘴旋塞开启，放完余水。

夹层锅通常由锅体和支脚组成。锅体是由内外球形锅体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、搅拌式等样式。可倾式夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。夹层锅广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，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。

设备的特点：

- 1、使用方便，只需380V电压，无需任何辅助设备就可使用；
- 2、刮边刮底搅拌，可避免物料粘锅；
- 3、夹层换热蒸煮，产品无外界污染；

4、锅内温度随意调节，温度高达121 。

夹层锅适用性强：适应市场变化。适应当地自然、经济、社会条件的变化，同一生产线希望能够进行多层次深加工，有能力进行生产调节，发展前景广阔，有利于开拓国内外市场;与投入物特性相匹配，统筹考虑资源供给，翻炒夹层锅，适应原料和其他辅助材料的加工要求;所选设备使用同样投入物时，尽量获得比其他设备更广泛的产品组合;适应工艺技术要求，肉制品夹层锅，应同项目的生产能力相匹配，揭阳夹层锅，主要设备及辅助设备之间相互配套;满足工艺要求，保证产量与质量;与建设规模、产品方案相适应，夹层锅厂家，满足现有技术条件下的使用要求和维护要求;与安全环保相适应，确保安全生产，尽量减少“三废”排放;根据人类工效学原则，考虑设备对环境和操作人员的影响。

翻炒夹层锅-揭阳夹层锅-旭力机械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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。旭力机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市高新区，联系人：庄焕明。