

诸城夹层锅 夹层锅 惠乐食品机械

产品名称	诸城夹层锅 夹层锅 惠乐食品机械
公司名称	诸城市惠乐食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市经济开发区顺安社区
联系电话	13793648165 13793648165

产品详情

行星自动搅拌炒锅

行星自动搅拌炒锅，全自动微电脑监控，自动搅拌，夹层锅，无需人看管。熬制时间温度可自行设置，不同食品，蒸汽夹层锅，不同环境，均可适用。熬制时间和温度自动显示，熬柜工作状态，一目了然。自动进水、缺水断电、防止干烧，多重自动保护，使用更安全更放心。熬制火锅调料、熬制方便面酱料、熬制速食酱料、熬制高汤等任意切换，适用范围广。

适应范围：

于各种高粘度酱料的搅拌加热蒸煮炒制：焙烤馅料炒制业（果酱、莲蓉、豆沙、水果蓉、蜜饯、枣泥）、肉制品熟食加工业（卤味、肉酱、牛肉酱、海鲜酱）、调味品业（火锅底料、方便面酱料、香其酱）、糖果业（果酱、糖料）、蔬菜玉米加工业（香菇酱、辣椒酱）、酒店用品及快餐（食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥）等食品加工业。

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。

分类：

- 1、按结构形式分为：可倾式夹层锅、立式（固定）夹层锅结构
- 2、按加热方式分为：电加热夹层锅、蒸汽加热夹层锅、燃气加热夹层锅、电磁加热夹层锅。3
- 、按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌设备。
- 4、夹层锅按密封方式可分为：无盖型、平盖型、真空型；

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，电加热夹层锅，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，诸城夹层锅，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，涂外锅的油漆，建议采用X55-3乙烯耐水漆。
- 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。水压试验的压力 $P_{水}$ 按下列情况决定：当额定工作气压 $P_{额}<0.6\text{MPa}$ 时， $P_{水}=0.15\text{MPa}$ ；当额定工作气压 $P_{额}=0.6-0.8\text{MPa}$ 时， $P_{水}=P_{额}+0.3\text{MPa}$
- 6、本锅外层锅体使用4.0~5.5毫米厚的钢板制造，钢号A3，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，应采用不锈钢焊条奥102、奥107、奥132、奥137，不宜采用其它牌号。

诸城夹层锅-夹层锅-惠乐食品机械由诸城市惠乐食品机械有限公司提供。诸城市惠乐食品机械有限公司是一家从事“油炸机,油炸流水线,速冻薯条设备,卤煮设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“惠乐食品机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使惠乐食品机械在休闲食品加工设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！