行星搅拌夹层锅,黄焖鸡酱料炒锅,火锅底料生产机器

产品名称	行星搅拌夹层锅,黄焖鸡酱料炒锅,火锅底料生产机器
公司名称	诸城博铭商贸有限公司
价格	26800.00/台
规格参数	材质:304不锈钢 锅胆直径:1200mm 型号:500升
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道大洼子村东
联系电话	18105366130

产品详情

行星搅拌夹层锅,黄焖鸡酱料炒锅,火锅底料生产机器 各种的酱料火锅底料麻辣烫底料蘸料各种各样的调味料都是要进行搅拌的，而且需求量也很大，高粘稠度还是低粘稠度担心的问题都一样，粘锅糊锅，所以现在越来越多的人选择行星搅拌的，不粘锅不糊锅搅拌效果好。

行星搅拌夹层锅,黄焖鸡酱料炒锅,火锅底料生产机器从加热方式来说，有电加热、燃气加热、蒸汽加热还有电磁加热，不同的加热方式其要求也有所不同，拿电加热来说吧，对电压是有要求的，没有三相电肯定是不行，但是电加热的好处是可以控制温度还可以显示温度。

行星搅拌夹层锅,黄焖鸡酱料炒锅,火锅底料生产机器使用与保养

1）、该设备为电加热夹层锅，每班使用前，应对各传动部位进行检查，添加润滑油，以免干磨，损坏设备。

2）、检查各电器线路是否完好，连接处是否安全、牢固，保险丝是否匹配，一切完整无误后，方可通电加热。

3）、开机前检查导热油加入量，加油量为加油口以下8公分。

4）、正常使用过程中，锅体上边沿的两个进油口在加完油后不能堵死，敞开加热使用。每日操作完后必须把电加热电源关闭。

5）、操作工在操作时不能带水操作，在外部有渗油现象时，停止操作。

6）、在操作时要严格控制温度，一般情况下控制在200度以下。

7）、每次换油时，应先把电热管拆下来，用碱水清洗干净后再加油。

8）、导热油每使用20锅，应换油一次，每使用一个月应把油放完，以免影响导热效果。加入40℃，2%的碱液充满夹套浸泡2小时，再用热水清洗干净后，再加油。

9）、每隔六个月后进行检修，包括：更换电热管，各部垫片和电热管线路，校验温度表等内容。