

娄底行星搅拌炒锅 惠乐食品机械务实创新 自动行星搅拌炒锅

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 娄底行星搅拌炒锅 惠乐食品机械务实创新 自动行星搅拌炒锅 |
| 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

相信很多人夹层锅都有一些简单的了解，夹层锅的种类有很多，可是随着各种行业的共同发展，越来越多人选择使用电加热夹层锅，当然这些都是有原因的，偷偷的告诉你，这是因为使用电加热夹层锅有很多的好处!

一、设备构造美观、先进

时代在变化，人类的追求也是逐渐往美好的方向发展，电加热夹层锅外观造型美观，设备主要是由支架、锅体、可倾装置、电加热系统、传动系统、搅拌轴、搅拌系统、锅体翻转系统等部件组成的多功能锅体。

夹层锅的各转动部位的零件都是选用美国进口的原材料制作。

二、材质安全

产品的整体非为内外锅体和支架三部分，内锅体采用符合国家食品卫生法要求的304不锈钢材质；外锅体采用了日本进口的碳形不锈钢材质；支架选用高强度、耐腐蚀的316不锈钢材质制作。

三、功能多

四、用途广

可以用于各种类型的餐厅、酒店、饭店、工地、其他工业等地的食品、物料等的加工。

五、使用便利

不需要其他的燃料，行星炒锅厂家，只要有电，插上电就可以进行作业，自动行星搅拌炒锅，使用方便，安全快捷。

操作前准备

- 1、查夹层锅的清洁情况。
- 2、检查夹层锅的附属各阀门的可靠性。
- 3、检查蒸汽的供给情况。
- 4、开启机器空转1分钟，检查减速机、压力表是否能正常工作。
- 5、检查出料口阀门是否关闭。
- 6、准备盛装物料的容器及搅拌勺、温度计等。

操作过程

- 1、取下不锈钢上盖，打开搅拌器电源开关。
- 2、将需加热的液体物料倒入锅内。

加热操作

- 1、打开排水阀、排气阀、排尽夹层内冷水、汽2~3分钟。
- 2、打开蒸汽阀门，将锅内物料加热2~3分钟后，关小排气阀、排水阀并观察压力仪表的指示，应在允许值范围内。
- 3、温度达到设定值时，应关闭蒸汽阀。
- 4、需恒温时应同时关闭排气阀、排水阀。

降温操作

- 1、打开排气阀、排水阀排放夹层内热气、热水。
- 2、打开冷水阀向夹层应冷却水，娄底行星搅拌炒锅，降低锅内物料温度
- 3、温度达到设定值时，应关闭冷水阀。
- 4、无需搅拌操作时，可关闭搅拌器。

操作结束

- 1、打开出料阀将锅内物料排放入适当容器内。
- 2、打开排汽阀、排水阀排净夹层内水、汽。
- 3、按蒸汽加热配料夹层锅清洁规程(SOP SC1035)进行清洁。

4、 复核检查冷水阀、蒸汽阀的关闭情况。

技术指标：

水源压力 0.15MPa ~0.25MPa气源压力 0.25 MPa衡压蒸煮器有效容积 30L隔层盘尺寸
300mm × 210mm × 25mm蒸煮温度选择 101 ~135 水煮温度选择 100 电源 AC
220V ± 10% , 50Hz主机尺寸 650mm × 350mm × 500mm (L × B × H)

特点：

蒸煮锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），蒸煮锅具有受热面积大、热、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。蒸煮锅锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

娄底行星搅拌炒锅-惠乐食品机械务实创新-自动行星搅拌炒锅由诸城市惠乐食品机械有限公司提供。“油炸机,油炸流水线,速冻薯条设备,卤煮设备”选择诸城市惠乐食品机械有限公司，公司位于：山东省潍坊市诸城市经济开发区顺安社区，多年来，惠乐食品机械坚持为客户提供好的服务，联系人：高安福。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。惠乐食品机械期待成为您的长期合作伙伴！