

小夹层锅 抚州夹层锅 惠乐食品机械夹层锅

产品名称	小夹层锅 抚州夹层锅 惠乐食品机械夹层锅
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

夹层锅维护保养

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，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，小夹层锅，用煤油或柴油冲洗，蒸汽式夹层锅，加入30#--40#干净机油，使用150小时后，抚州夹层锅，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，带盖夹层锅，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 $P_{额} < 0.6MPa$ 时， $P_{水} = 0.15MPa$ ；当额定工作气压 $P_{额} = 0.6-0.8MPa$ 时， $P_{水} = P_{额} + 0.3MPa$
- 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。

特点

加热夹层锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），夹层锅具有受热面积大、热、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。安全方便夹层锅锅内层锅体（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。

安装步骤

- 1、拧紧撑架的两颗紧定螺钉，摇转锅体时，两端的进水管和出水管不允许随锅转动。
- 2、安装完毕，对搅拌式夹层锅，应作空车试运检查，待各传动部件运转正常后，方可投产使用
- 3、进气后，如接头处漏气，可旋紧螺帽，直到不漏为止。

小型多功能辣椒酱食品夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。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。夹层锅具有受热面积大、热、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制、外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠等特点。夹层锅广泛应用于各类食品的加工，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。

小型多功能辣椒酱食品夹层锅的使用注意：

- 1、应使用、管道煤气、燃气等燃料，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；
- 4、燃气加热夹层锅周围不要堆放物品；
- 5、用气场所须确保宽敞和通风良好；
- 6、燃气加热夹层锅点火用气时要有人看管；
- 7、人走要熄火；
- 8、发现漏气或异常要迅速关闭阀门打开门窗通风换气；
- 9、休息前要检查供气阀门和灶前开关是否关严。

小夹层锅-抚州夹层锅-惠乐食品机械夹层锅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！

