

惠乐食品机械诚信经营 卤蛋卤煮锅 南昌卤煮锅

产品名称	惠乐食品机械诚信经营 卤蛋卤煮锅 南昌卤煮锅
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

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，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。

整体结构

固定式主要由锅体和撑脚组成；可倾式主要由锅体和可倾架组成；搅拌式主要由锅体和搅拌装置组成。锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，南昌卤煮锅，中间夹层通入蒸汽加热。

支脚

- (a) 立式夹层锅：三棱锥形式、圆管式。
- (b) 可倾式夹层锅：槽钢支架式。

材质特点

- (a) 内锅体不锈钢（SUS304/SUS316L）、外锅体碳钢（Q235-B）；外涂防锈漆。
- (b) 内外锅体全不锈钢（SUS304/SUS316L）。

产品简介

行星搅拌夹层锅以液化气（）为热源，具有受热面积大，热，物料升温快，加热均匀及加热温度易于控制等优点。本产品凡接触食品部分皆为0Cr18Ni9不锈钢制造并进行抛光处理，符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求，具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、便于维修等特点。

行星搅拌夹层锅出料方式

该系列设备自动/液压型是利用液压推力使搅拌臂翻转，免拆装搅拌器，再利用液压推力倾翻锅体，易于进出原料节省人力，采用无级变频调速器能将高粘度产物混合均匀，具有易于操作，鸡爪卤煮锅，工作，卤煮八珍锅，耗能低，使用寿命长，结构紧凑，维修方便等特点，是性能优良的搅拌夹层锅。

惠乐食品机械诚信经营(图)-卤蛋卤煮锅-南昌卤煮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位于山东省潍坊市诸城市经济开发区顺安社区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前惠乐食品机械在休闲食品加工设备中享有良好的声誉。惠乐食品机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。惠乐食品机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。