

牛肉羊肉燃气卤制锅批发 诸城雅辰机械

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 牛肉羊肉燃气卤制锅批发 诸城雅辰机械 |
| 公司名称 | 诸城市雅辰机械有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 诸城市龙都街道西土墙工业园 |
| 联系电话 | 18765623776 18765623776 |

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市雅辰机械有限公司

食堂炒菜电加热锅设备特点

- 1、自动控制温度，自动设定时间。
- 2、导热介质：320号导热油
- 3、300L不锈钢锅体一般为壁厚3毫米
- 4、电热管为无缝不锈钢管组成，功率24千瓦

电加热夹层锅维护保养：

- 1、接电、加注导热油：
- 2、将锅刷洗干净，投入物料，应先注入导热油，接通电源，待物料达到所要求的温度和预定的加热时间时，关闭电源。可转动手轮，使锅体倾斜，进行卸料。至此，即完成一次作业。
- 3、每进行一次作业，应检查导热油的容量，以免造成干烧，损坏设备。

4、为保证导热油的清洁，应每隔3个月更换一次。

5、为保持电加热夹层锅清洁，每使用一次，即应清洗一次。

6、可倾式夹层锅在使用前应检查转动部位润滑是否良好，应将油杯中注满润滑脂并可将蜗轮、蜗杆的咬合处，注入适量润滑脂。

电加热、蒸汽夹层锅、电磁加热及燃气加热的区别

所谓的蒸汽夹层锅就是用锅炉所产生的蒸汽通到夹层锅里来加温的，这种加温形式的就叫蒸汽夹层锅了。

电加热夹层锅：就是通过电热管加热导热油来进行加温的就叫电加热夹层锅了。

电加热导热油夹层锅是在夹套里面加热的，只要是符合规定的夹层锅不可能出现漏油情况的。缺点：导热油相对于蒸汽加热比较慢，耗电量比较大。优点：温度可控性比较高，不用再额外增加设备（蒸汽的需要加锅炉等）

电磁加热还是比较新鲜的产物，在工艺方面还是不太成熟，而且它使用于干炒一类的比较多，实用性还是较差，价格也是比普通的昂贵很多！

还有一种是燃气加热电加热夹层锅的，用天然qi或液化气等加热（这个也可以考虑，时间比较短）

大型企业大批量产品加热的的话，蒸汽夹层锅更适合一些，是带压力的（升温快，加工效率提高一些）；而电加热有点慢，就算上了搅拌速度也是跟不上；只是适合使用在量少的时候。

加热的过程中的中间也有用杀菌、配料等设备这样的话你用蒸汽的可以提大效率，而且总体成本也能降低。电加热夹层锅

蒸汽夹层锅用途及特性

1、电加热夹层锅用途：不锈钢夹层锅又名夹层蒸汽锅，广泛应用于糖果制药、乳品酒、糕点、饮料、蜜饯、罐头等食品加工，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、改善劳动条件的好设备。

2、电加热夹层锅特性：本锅以在一定压力的蒸汽为热源，可选用电加热，具有受热面积大加热均匀，液体沸腾时间短，加热温度容易控制等特点。

电加热夹层锅内层锅体(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、。

3、电加热夹层锅基本结构及安装

1)、电加热夹层锅总体结构：

固定式（立式）主要由锅体和支脚组成；固定式（立式）带搅拌主要的锅体和支脚，搅拌器组成；可倾式主要由锅体、可倾装建组成；可倾式搅拌主要由锅体可倾装置及搅拌装置组成；

2)、拧紧撑架上的两颗紧定螺钉，卤味加工烧鸡夹层锅批发，摇转锅体时，两端的进气管和出水管不允许随锅转动。

3)、安装完毕，对搅拌式蒸锅，应作空车试运检查，待各转动部件运转正常后，方可投产使用。

4)、进汽后，如接头漏气可旋紧螺帽，直到不漏为止。电加热夹层锅

牛肉羊肉燃气卤制锅批发-诸城雅辰机械(在线咨询)由诸城市雅辰机械有限公司提供。诸城市雅辰机械有限公司位于诸城市龙都街道西土墙工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城雅辰机械在肉制品加工设备中享有良好的声誉。诸城雅辰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。诸城雅辰机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司还是从事小型杀菌锅，小型高温杀菌锅，小型食品高温杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。