

哈尔滨红肠高温蒸煮锅批发 诸城雅辰机械

产品名称	哈尔滨红肠高温蒸煮锅批发 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

电加热夹层锅使用与保养

- 1)、酱肘子夹层锅为电加热夹层锅，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)、正常使用酱肘子夹层锅过程中，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。

10)、本电加热夹层锅属高耗能用电设备，在实际使用过程中，一定要保证安全操作与管理，严格按规程实施，并做好每天的操作记录，以便更好的维护设备。

11)、使用夹层锅必须先加兑物料的溶液，再输入物料，开动搅拌器，然后开启电热电源，以便达到工艺所需温度。在出料前应先关闭电热电源，过2~3分钟后，再关搅拌器，加工结束后，夹层锅内应尽快用温水冲洗，刷掉粘糊着的物料，然后用0~50 碱水在容器内壁清洗干净，并用清水冲洗，特别锅内无物料（吸热介质）既空锅情况下，不得开启电热电源，特别注意使用温度，不得超过定额工作温度200。

12)、酱肘子夹层锅要经常注意整台设备和减速器的工作情况，减速器润滑油不足应立即补充，对夹套和锅盖部位的电热棒、电器仪表等要应定期检查，如果有故障要及时调换或修理，设备不用时，一定要用温水在容器内外壁都清洗干净，经常擦洗锅体，保持外表清洁和内胆光亮，达到耐用的目的。酱肘子夹层锅

酱肘子夹层锅夹层锅

1、容积：50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L、800L、1000L。

2、结构形式：分可倾式、立式结构，按工艺需要采用带搅拌与不带搅拌。

3、锅体材质：内外锅体全304不锈钢

4、带搅拌装置锅体：顶部中心搅拌，减速机输出轴与搅拌桨轴采用活套连接，方便拆装与清洗。

5、搅拌转速：25r/min（可以根据客户要求来选定一定的转速）；搅拌桨形式：普通搅拌（锚式）和刮底搅拌。

6、支脚形式： 立式锅体：三棱锥形式、圆管式； 可倾式锅体：槽形支架式。

7、设备配置：表盘指针式温度计、蒸汽进口、出料口等（立式结构）。

8、可倾式夹层锅体终可倾转90°，倾转方式为手动式翻转。

注：夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌桨结构等可根据客户特殊要求定做。

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。酱肘子夹层锅

雅辰机械公司生产的电加热夹层炒锅，自动搅拌型夹层锅可以0-300度任意调节，380V电源，有三组加热控制，酱肘子夹层锅夹套内部装有导热油作为加热介质，只要温度达到预期值，降温很慢。具有受热面积大热效高等特点。无论是熬糖，化糖浆，炒制火锅底料，炒蓉沙馅料效果都非常好，电加热夹层炒锅，自动搅拌型夹层锅也可以作为油炸设备用，电加热酱肘子夹层锅价格，用来油炸花生，蟹黄蚕豆，蟹黄瓜子。更有好多食品厂家用来做牛皮糖，高粱饴。核桃糕以及各式卡拉胶软糖和其他淀粉软糖之用。

酱肘子夹层锅

哈尔滨红肠高温蒸煮锅批发-诸城雅辰机械(图)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为客户提供“杀菌锅,,夹层锅,行星搅拌炒锅,食用菌灭菌罐,硫化罐”等业务，公司拥有“诸城雅辰机械”等品牌，专注于肉制品加工设备等行业。，在诸城市龙都街道西土墙工业园的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：刘经理。同时本公司还是从事蒸汽杀菌锅，蒸汽杀菌锅价格，蒸汽高压杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。