

# 电加热蒸煮锅定制 国龙食品机械 电加热蒸煮锅

产品名称	电加热蒸煮锅定制 国龙食品机械 电加热蒸煮锅
公司名称	山东国龙食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县兴福镇王桥南工业区
联系电话	18954387092

## 产品详情

### 电加热蒸煮锅维护

#### 电加热蒸煮锅的日常使用及维护

1、涡轮蜗杆、轴承和瓦座，夹层锅在运输或者使用过程中，有可能造成轴承底座螺栓的松动，电加热蒸煮锅批发，从而影响涡轮蜗杆的咬合，电加热蒸煮锅厂家，拆下摇轮旁边的护罩，将轴承底座往上略提一些，使齿轮及蜗杆咬合紧密，保证有效使用。要是在调节后涡轮蜗杆的间隙仍然很大，造成锅体不能固定，装水后会自动侧翻，那就必须更换涡轮来解决。轴承也要在设备使用过程中经常检查，隐患。瓦座是固定夹层锅轴头和支腿的连接部件，中间没有轴承，需要客户经常性的注油保证润滑，防止因生锈而妨碍使用，若是锈住的话，请先加注润滑油湿润，然后轻轻用锤子敲击瓦座，待可以活动后再正常使用。

我公司生产的电加热夹层锅根据物料的不同特性，内锅体采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢SUS316L或SUS304制造，夹层根据用户要求可采用SUS304不锈钢材料或Q235-B碳钢材料。另外为避免热量散失，还设计配置了保温层，保温层选用致密性好，耐高温型的玻璃岩棉，保温层外保护为SUS304不锈钢，造型美观大方。

### 电加热蒸煮锅的特点

1、油、水、动物油的比重不同的原理在工作过程中产生自然分层，动物油脂沉入植物油下层，从根本

上解决了传统油炸机中残渣、动物油脂、反复油炸使炸油酸化碳化而变质的问题。

2、对植物油层加热有效控制上下油层对流，从而确保各种油层纯净，所炸食品色香味俱全、外观美观，提高了产品品质。

3、省炸油，利于环保产品解决了传统油炸机过热干燥致使油大量挥发问题。油水混合技术使油层下面的水不断产生少量蒸汽，并透入油层给炸油补充水分，从而抑制油不大量挥发；中部加热工艺可根据需要控制温度，有效缓解炸油的过氧化程度，抑制酸价的产生，从而延长了炸油的使用周期，减少浪费，电加热蒸煮锅，比传统油炸机节省油50%以上。

4、用植物油与动物油的比重关系，电加热蒸煮锅定制，使油炸类食品浸出的动物油自然沉入植物油下层，这样上层工作油始终保持纯净，可同时炸制各种食品，互不串味，一机多用，可增加您的经营品种。

5、本机装有先进的自动温控装置，油温在常温至240度之间任意调节。抑制因高温而遭成的油的过氧化和酸化。

电加热蒸煮锅定制-国龙食品机械-电加热蒸煮锅由山东国龙食品机械有限公司提供。电加热蒸煮锅定制-国龙食品机械-电加热蒸煮锅是山东国龙食品机械有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王经理。