

# 鼎粮90型全自动移动式可控温带灶滚筒炒锅 滚筒炒货机 榨油机械

产品名称	鼎粮90型全自动移动式可控温带灶滚筒炒锅 滚筒炒货机 榨油机械
公司名称	鼎城区石门桥镇鼎粮机械厂
价格	.00/台
规格参数	
公司地址	中国 湖南 常德市 玉霞路
联系电话	86-07367394700 13875066966

## 产品详情

### 鼎粮90型全自动全封闭移动式可控温带灶滚筒炒锅

使用范围:本炒锅可用于炒制花生,黄豆,葵花子,西瓜子,芝麻,菜籽等。可用于榨油车间做预榨设备,也可用于干果店加工各种产品。

可以炒制各种炒货，配套各型油机

90型全自动滚筒炒锅配用电机是三相2.2kw或二相3kw，一次炒料200斤左右。是目前最先进的滚筒炒锅全封闭、可移动、可控温、带灶，具有重量轻、结构简单、易操作、省时、省力、安全高效等特点，深受广大用户的好评，是广大用户快速致富的好帮手。可烧煤、烧柴、烧碳、烧气等，客户可以根据自己的需要选择合适的燃料方式。

### 规格性能及主要技术参数

电压：220/380伏

转速：45-60转/分

生产能力：200斤/次

配用电机；2.2-3千瓦 [自行购买]

温馨提示：

烘烤温度90-100℃，油料水份2%为宜，水份超量影响油品质量。

工作原理：原料在锅内搅拌一定时间及升温时，可使原料油分子逐渐软化，为半液体油分子，以利进行压榨，提高出油力，减少机件磨损，提高油的清晰度。

使用方法：使用前用手转动数周一切正常，即可起动空载转动3-5分钟，开始炉内加火，炒锅升温80-100℃时，就能放原料（切忌不可烈火升温突加冷水）300℃温火预防锅底激裂，正常工作后可根据原料水份大小用喷壶调节水份。料温升80-100℃就可放到磨合正常运转的榨油机内进行压榨。

保养与维修：停机必须先撤炉内火源，原料出完炒锅温度降到80℃以下才能停机。本机高温工作各轴承部分应加耐高温黄油，使用一个月加一次，齿轮每班加黄油二次。

注意事项：搬运时底面放平，各支架部分不能受力。使用时用温火升温，最高不超300℃，防止爆裂，未成年人不准上岗作业。

服务承诺：

易损件除外一年内质量保证！ 费技术指导！

联系人:赵经理 13973622228