

炒酱夹层锅|可倾式行星搅拌夹层锅|夹层锅浓缩锅|搅拌式夹层锅

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 炒酱夹层锅 可倾式行星搅拌夹层锅 夹层锅浓缩锅 搅拌式夹层锅 |
| 公司名称 | 杭州联悦机械设备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 种类:调味品配套设备 品牌:联悦 |
| 公司地址 | 杭州市下城区建国北路281号260室 |
| 联系电话 | 13968109071 18657172155 |

产品详情

产品概述

联悦公司生产的全不锈钢可倾式搅拌夹层锅凡接触食品部分皆为06cr19ni10不锈钢制造，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、使用灵活、安全可靠、便于维修等特点，深受广大用户的喜爱与好评。

质量标准

联悦出品的夹层锅按国家gb质量标准 1.焊接采用手工氩弧焊，焊丝牌号：ss308不锈钢2.焊接按jb/t 4709-2000《钢制压力容器焊接规程》进行，焊接结构及型式按设计要求中注明外，其余按gb985-88标准. 3.容器内表面焊缝磨平.作抛光处理。4.容器内水压试验合格再进行外壳体焊接，完成后表面抛光5.快开间应操作灵活轻便，不得有卡住及过紧现象。6，抛光工艺按两道，粗抛加精抛加油，自动抛光和人工抛光处理。抛光处理后内外无焊缝。三种抛光处理，镜面抛光，亚光原色，磨砂处理。压力检验报告

不锈钢材质证明书

产品用途

联悦：全不锈钢可倾式夹层锅广泛应用于糖果、糕点、饮料、果汁、果酱、蜜饯、乳品与罐头等食品加工及酿造、制酒、制药与日用化工等行业，作为物料溶化、消毒、加热、热烫、预煮、配制、熬制、蒸煮与浓缩之用。同时，也适用于大型宾馆、饭店、酒店、招待所、餐厅、工矿企业、机关部队、大专院校食堂，作为煮粥、熬汤、煮饺子、烧菜与炖肉之用。

产品参数说明

全不锈钢可倾式夹层锅 技术参数

产品结构

1、本设备为系列产品，主要由锅体、夹套、倾翻、搅拌与机架等部分组成。2、锅体部分由内外锅体焊接而成。内锅体采用06cr19ni10不锈钢，外锅体采用q236容器板制作。按gb150-1998规定采用全焊透结构拼焊而成。3、可倾翻锅部分由蜗轮、蜗杆、手轮与轴承座等组成。4、可倾式机架由油杯、轴承座、支架等组成。

使用效果图

联悦全不锈钢可倾式夹层锅具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、使用灵活、安全可靠、便于维修等特点，

安装与调试

1、开箱时，应检查产品与附件与装箱单是否相符，在运输过程中，产品和零部件是否有损坏，如有丢失和损坏，请及时与本公司联系解决。2、产品出厂前已进行性能测试，所有零部件相对位置已安装调校好，用户一般只作检查，不得随意拆卸，以免重新安装调校不当，影响产品使用性能。3、本设备不需固定，只要放在平整的水泥地面上即可。4、供电电源应符合本设备搅拌结构形式的要求，设备外壳必须有良好的接地，以免漏电发生事故。5、安装时，应注意保证进油管道的畅通，不得有阻塞现象。

联系方式

联系地址：浙江杭州

联系电话：0571-85201907

传真号码：0571-81132555

腾讯qq：1809597580

阿里旺旺：lianyue7878

操作与维护须知

- 1、进汽管和出水管接头漏汽，当选紧螺帽不解决问题时，应添加或更换填料。
- 2、压力表和安全阀应定期检查，如有故障及时调换和修理。
- 3、减速箱开始使用50小时后，应拆下来放掉润滑油，用煤油或柴油冲洗，加入30#--40#干净机油，使用150小时后，每使用到1000小时左右换油一次。
- 4、防锈油剥落，应及时涂刷，涂外锅的油漆，建议采用x55-3铝粉乙烯耐水漆。
- 5、本锅使用5年后，建议进行安全性水压试验，以后进行水压试验的间隔时间，按各地技术部门的要求进行。

水压试验的压力 $p_{水}$ 按下列情况决定：

当额定工作气压 $p_{额} < 0.6\text{mpa}$ 时， $p_{水} = 0.15\text{mpa}$;

当额定工作气压 $p_{额}=0.6-0.8\text{mpa}$ 时，

$p_{水}=p_{额}+0.3\text{mpa}$

6、本锅外层锅体使用4.0~5.5毫米厚的钢板制造，钢号a3，当外锅经多年锈蚀减薄到2mm以下时，应停止使用。

7、本锅不锈钢的焊接和不锈钢其它钢材连接处的焊接，应采用不锈钢焊条奥102、奥107、奥132、奥137，不宜

标准操作

目的：

建立夹层锅标准操作规程，以确保其操作的标准化、规范化、程序化。

范围：

适用于夹层锅。

职责：

由生产部有资格的技术人员负责制订；

质量管理部负责审核；

总经理批准；

车间设备操作人员、设备技术人员执行。

内容：

1 编制依据

1 《夹层锅使用说明书》；

2 《“sop”的编制与管理规程》

1、 参数

1设计：容积 300l 压力 0.15mpa

2实际：容积 200l 压力 0.10mpa

2、 检查准备

1检查各仪器、仪表灵敏度。

2填写并挂状态卡。

3、 操作

1将物料加入锅中。

2搅拌。

3开启进汽阀门，向夹层内通蒸汽（蒸汽压力 0.10mpa）同时打开疏水阀，关闭旁通阀，加热至规定时间。

4待物料达到要求时，关闭进汽阀门，停止搅拌。

5手握手柄，使反应锅慢慢倾斜将液体从锅内倒出。

5液体流完后，用纯化水对可倾式反应锅清洗。

6注意压力表压力，使之保持在 0.10mpa，且能保持加热要求。

7检查可倾式反应锅安全阀的灵敏性。

8定期对油密封阀检查，防止漏油。

售后服务

本产品的加工定制是是，种类是调味品配套设备，品牌是联悦，型号是LY—JCG，电压是380/220（V），功率是1.1（kw），产品用途是应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，，外形尺寸是1000*1300*1300（mm），净重是220（kg），包装是薄膜，营销是新品，售后服务是保修一年，规格是LY—JCG300