

# 电加热槽轴真空搅拌混合机

产品名称	电加热槽轴真空搅拌混合机
公司名称	广州市海珠区南洋食品机械设备厂
价格	26800.00/台
规格参数	品牌:广州南洋机械 型号:100L 材质:不锈钢
公司地址	广州市番禺区石基镇海涌路莲塘工业区
联系电话	13602788239

## 产品详情

### 横轴搅拌机说明书

#### 一、设备特点：

本机的U形锅体顶部抽真空，夹套采用蒸汽、燃气、电加热导热油、电磁加热等加热方式，无极变速与蜗轮、减速机的组合传动，增大了横轴搅拌的力矩，采用不锈钢螺带式的搅拌器，在物料的翻滚搅拌过程中，搅拌器与锅体的全方位充分接触，确保了无搅拌死角。锅体的开盖、卸料、复位采用液压、机械传动控制，操作极为方便。真空炒制可降低炒制温度，特别适应于热敏感原料的炒制和粘度物料，避免了因过度受热引起颜色及口味的劣化，保持了原料原有的色、香、味。提高了炒制效率，并降低能耗，缩短了炒制时间。

- 1、全封闭槽形锅体，夹套采用蒸汽加热或电加热，受热面积大，热效率高。
- 2、无极调速，搅拌器与锅体全方位接触螺带翻滚物料，使搅拌充分无死角。
- 3、槽体上部螺旋小槽加粉剂，使搅拌物料快速均匀。
- 4、物料经过电热偶传递温度，由数显温度表显示，数据直观。
- 5、锅体的开盖卸料复位采用液压机械传动控制，操作方便。

6、采用先进的传动与机械密封结构，使传动部件与锅内充分隔离，确保锅内食品洁净卫生。

## 二、设备用途：

用于豆沙、果蓉、果酱等食品加工以及中药等高粘度物料煮制和真空压缩。

## 四、使用说明

首先检查设备的接线部位是否已接好；

再加夹层油、液压油、真空循环泵加水（2个减速机已加油）；

点动开机，检查所有功能是否正常；

把倒料放至槽体总高度一半再开始搅拌；

把配料至小槽后再开小螺旋电机；

搅拌初步几分钟后（按用户物料要求，用户自行观察），把盖子盖好后，开启抽真空（真空度0.065-0.08Mpa）；

关闭盖子和所有阀门-启动加热-启动真空-启动搅拌；

动作完成后，关闭加热和真空，打开排气阀把气排好后再进行倒料。

[厂家直销混合机，搅拌桶，夹层锅，反应锅，乳化机，杀菌锅，浓缩机，香水配制机，灌装机，生产线，封口机，胶体磨，过滤器，泵，水处理，输送机，牛肉切片机，熟肉炒锅等设备。](#)