

行星炒锅,鸭脖卤制锅,卤蛋锅

产品名称	行星炒锅,鸭脖卤制锅,卤蛋锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	11.00/台
规格参数	品牌:诸城重诺 型号:100--1000L 材质:304不锈钢
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

行星炒锅,鸭脖卤制锅,卤蛋锅随着社会的发展,机械化逐渐代替了人工,让人们的生活越来越方便。我们食品机械行业也一直在改进和研发各种方便各商家节省人工的食品加工设备。在大型食堂大型酒店等要满足大量人口吃饭的地方就要求食堂得提前把饭做出来还得大量的做出来,还得保证吃的饭是热乎的,所以这种情况下需要保温的设备,保温夹层锅使用对人体无害的硅酸铝为材质,保温效果很好,不仅可以保持锅内的温度,也可以防止导热油的热量流失,为第二锅的产品节约了升温时间,节省了能源,保温层还可以防止工作人员烫伤,是非常人性化的设计。孟婕:电话18365667703 QQ:2595091155

行星炒锅,鸭脖卤制锅,卤蛋锅1、对安全阀,必须使用公司配置并已经指定使用的安全阀,不得自行调整。

2、夹层锅在使用过程中,应经常注意导热油温度变化,通常情况导热油不许超过150。(由电控箱控制),适时并注意调整温度;适当超150以上工作时要注意油温、压力变化并做好其他安全措施。

3、立式蒸煮锅把物料加热至所需温度后,从锅底放出物料。

4、本设备每班使用前,应在各转动部位加油;注意电热棒有否损坏。搅拌式夹层锅,锅体面上的部件,建议采用熟菜油;其他各处均采用30#—40#机械油。

5、使用完毕后,应先切断电源,锅内马上加入自来水,以保卫电热棒部分,延长使用寿命。

6、加导热油时,建议购买320度油温的导热油,这样可以迅速提高油温,提高工作效率,加油前先堵住排油口,加油量到溢流口下4~5cm为宜,然后在加热前用阀门封好一边溢流口,另一边先接一个导管导流加热时可能流出多余导热油到一个桶内,使用4~5次后方可用阀门封上。(由于每个地方产的导热油有质量差异,如果开始使用时候有大量流出,在下次使用前先回倒部分到夹层里,几次循环,基本可以稳定)

行星炒锅,鸭脖卤制锅,卤蛋锅维护保养

- 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，第二次换油，以后可视具体情况，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,不宜采用其它牌号。