

立式的糖炒栗子机，燃气加热

产品名称	立式的糖炒栗子机，燃气加热
公司名称	徐水县老彭机械厂
价格	1700.00/台
规格参数	品牌:老彭 型号:LP-07 加热方式:烧气
公司地址	河北省保定市徐水县户木乡安庄
联系电话	0312-8952613 13230616555

产品详情

燃气式板栗机又叫街头板栗机，适用于在街道小吃等人口密集区等处定点经营。是您创业致富的好帮手。

一、产品特点

- 1、用气加热的炒货机配有节能灶头，可调节火力大小。
- 2、燃气式炒栗机上面是锅，下面是煤气灶头，锅内叶轮不断翻炒，可以看见炒制情况，观赏性强，外形美观。

二、安装及使用

- 1、接线：机器上预留两根线缆，接到220V电源上（部分机型需接到24V电瓶上，需要根据机器上所配电动机选择电源）
- 2、接气：在液化气罐上安装普通减压阀，接上供气软管。将软管的另一头接到燃气灶的进气管上。
- 3、使用前还要注意调节一下锅里的旋转浆（又叫铲子），松动铲子上的螺丝（又叫顶丝），把铲子向上提一些，铲子和锅的间隙为沙子1.3-1.5倍即可。
- 4、炒制：第一次使用需先把沙子炒好，具体步骤如下：
 - a)将沙子用水洗后晾干（大约12公斤），因为锅的直径大小不一样，标准就是铲子转动时沙子没过铲子。
 - b)将沙子放在锅里打开燃气灶，开始加热。

c)加热5分钟左右后打开电机让螺旋桨旋转3-4圈，关闭电机，再加热5分钟后打开电机让螺旋桨旋转3-4圈，关闭电机，温度持续上升。（电机关闭状态时可用勺子搅拌使沙子受热均匀）。

d)沙子完全炒干后打开电机，然后用喷壶顺着螺旋桨旋转的方向喷糖水1-2次，间隔3-4分钟，再喷一次糖水，沙子被糖水均匀的包裹后即可开始炒制栗子。

e)大约20分钟当栗子完全变黄时，看上去干干燥燥的，加第一次糖稀水，再持续10分钟后，拿个栗子感觉一下啊（用手捏有下榻感觉）这时加第二次糖稀水。

f)出锅前5分钟，把火调小，加最后一遍糖稀水，出锅后可直接炒制第二锅，重复e)、f)步骤，注意：糖稀水把栗子刚刚包裹起来就够了，当糖稀裹在栗子表面不粘手，很光亮时候迅速出锅（出锅早了要粘手，晚了亮度就没了）。

提醒：液化气加热型，操作时各处接头和阀门不得泄漏气体。为确保人员安全，气罐周围不准接近热源，更不准存放危险品，以免发生危险。使用完毕要关闭气源。