

立式夹层锅,火锅底料卤制锅,辣椒酱炒锅

产品名称	立式夹层锅,火锅底料卤制锅,辣椒酱炒锅
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:重诺机械 型号:100--1000L 电源:380
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

立式夹层锅,火锅底料卤制锅,辣椒酱炒锅重诺机械厂家直销物流快、工期短、品质完善的食品加工设备,不管是品质还是服务都是在同行业中的佼佼者,我们有自己的厂房,自己的销售团队自己的厂房,最主要的是有完善的售后服务团队,提供24小时电话服务。俗话说没有金刚钻就不要揽瓷器活,现在很多市场鱼龙混杂,就比如食品机械,有很多个人自己知道一点关于设备的知识就自己制作设备,在售出之后一般就是一锤子买卖,客户在购买的时候一定要实地考察一下,不能为当时怕麻烦造成日后的麻烦,厂家的实力、产品的质量、产品的售后服务是选择时候的首要问题。孟婕:电话18365667703

QQ:2595091155

立式夹层锅,火锅底料卤制锅,辣椒酱炒锅使用注意事项

- 1、使用蒸气压力,不得长时间超过定额工作压力。
- 2、进汽时应缓慢开启进汽阀,直到需用压力为止,冷凝水出口处的截止阀,如装有疏水器,应始终将阀门打开;如无疏水器,则先将阀门打开直到有蒸气溢出时再将阀门关小,开启程度保持在有少量水汽溢出为止。
- 3、对安全阀,可根据用户自己使用蒸气的压力,自行调整。
- 4、蒸气锅在使用过程中,应经常注意蒸气压力的变化,用进汽阀适时调整。
- 5、停止进气后,应将锅底的直嘴旋塞开启,放完余水。
- 6、可倾式和搅拌式蒸煮锅,每班使用前,应在各转动部位加油;搅拌式蒸煮锅锅体面上的部件,建议采用熟菜油;其它各处均采用30#--40#机械油。

立式夹层锅,火锅底料卤制锅,辣椒酱炒锅安装步骤

1、总体结构：

固定式（立式）主要由锅体和支脚组成；

固定式（立式）带搅拌主要的锅体和支脚，搅拌器组成；

可倾式主要由锅体、可倾装建组成；

可倾式搅拌主要由锅体可倾装置及搅拌装置组成

2、拧紧撑架的两颗紧定螺钉，摇转锅体时，两端的进水管和出水管不允许随锅转动。

3、安装完毕，对搅拌式夹层锅，应作空车试运检查，待各传动部件运转正常后，方可投产使用。

4、进气后，如接头处漏气，可旋紧螺帽，直到不漏为止。