

豆干卤制锅夹层锅

产品名称	豆干卤制锅夹层锅
公司名称	诸城市铭信食品机械有限公司
价格	5000.00/台
规格参数	诸城市铭信食品机械有限公司:电加热 200L:功率36千瓦 产地：诸城:304不锈钢材质
公司地址	诸城市人民东路5309号
联系电话	15206467550

产品详情

夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。通常由锅体和支脚组成。锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层通入蒸汽加热。有固定式、可倾式、搅拌式等样式。夹层锅具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制、外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠等特点。夹层锅广泛应用于各类食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。基本性能简介：

- 1、容积：50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L、800L、1000L。
- 2、结构形式：分可倾式、立式结构，按工艺需要采用带搅拌与不带搅拌。
- 3、锅体材质：内锅体不锈钢（SUS304），夹套、支架碳钢（Q235—B）外涂防锈漆；内外全不锈钢。
- 4、带搅拌装置锅体：顶部中心搅拌，减速机输出轴与搅拌桨轴采用活套连接，方便拆装与清洗。
- 5、搅拌转速：36r/min（可以根据客户要求来选定一定的转速）；
搅拌桨形式：普通搅拌（锚式）和刮底搅拌。
- 6、支脚形式：立式锅体：三棱锥形式、圆管式；可倾式锅体：槽形支架式。
- 7、设备配置：表盘指针式温度计、蒸汽进口、出料口等（立式结构）。
- 8、可倾式夹层锅体最大可倾转90°，倾转方式为手动式翻转。

注：夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌桨结构等可根据客户特殊要求定做。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、可倾式和搅拌式夹层锅，每班使用前，应在各转动部位加油；搅拌式夹层锅锅体面上的部件，建议采用熟菜油；其它各处均采用30#--40#机械油

导热油夹层锅

1.夹层锅用途及特性：电加热夹层锅具有耐高温、耐腐蚀、生产能力强、不用蒸汽加热等优点，广泛用于医药、饮料、化工、颜料、树脂、科研等工业部门。

2.夹层锅结构特点：电加热夹层锅由锅体、搅拌器、加热夹套、支承及传动装置、轴封装置等组成。锅体、搅拌器、轴封、电加热装置等均由（USU304）不锈钢制作。锅体下部有放料孔，夹层锅内有搅拌器。锅盖上部焊接支架上，装置减速机与电机，由传动轴驱动锅内搅拌器，轴封装置在锅盖顶部。加热夹套上开有进、排油，放空阀门、电热棒等接管孔。

3.夹层锅使用与保养

- 1)、该设备为电加热夹层锅，每班使用前，应对各传动部位进行检查，添加润滑油，以免干磨，损坏设备。
- 2)、检查各电器线路是否完好，连接处是否安全、牢固，保险丝是否匹配，一切完整无误后，方可通电加热。
- 3)、开机前检查导热油加入量，加油量为加油口以下8公分。
- 4)、正常使用过程中，锅体上边沿的两个进油口在加完油后不能堵死，敞开加热使用。每日操作完后必须把电加热电源关闭。
- 5)、操作工在操作时不能带水操作，在外部有渗油现象时，停止操作。
- 6)、在操作时要严格控制温度，一般情况下控制在200度以下。
- 7)、每次换油时，应先把电热管拆下来，用碱水清洗干净后再加油。
- 8)、导热油每使用20锅，应换油一次，每使用一个月应把油放完，以免影响导热效果。加入40℃，2%的碱液充满夹套浸泡2小时，再用热水清洗干净后，再加油。
- 9)、每隔六个月后进行检修，包括：更换电热管，各部垫片和电热管线路，校验温度表等内容。
- 10)、本电加热夹层锅属高耗电用电设备，在实际使用过程中，一定要保证安全操作与管理，严格按规程实施，并做好每天的操作记录，以便更好的维护设备。
- 11)、使用夹层锅必须先加兑物料的溶液，再输入物料，开动搅拌器，然后开启电热电源，以便达到工艺所需温度。在出料前应先关闭电热电源，过2~3分钟后，再关搅拌器，加工结束后，夹层锅内应尽快用温水冲洗，刷掉粘糊着的物料，然后用0~50℃碱水在容器内壁全面清洗，并用清水冲洗，特别锅内无物料（吸热介质）既空锅情况下，不得开启电热电源，特别注意使用温度，不得超过定额工作温度200℃。
- 12)、夹层锅要经常注意整台设备和减速器的工作情况，减速器润滑油不足应立即补充，对夹套和锅盖上等部位的电热棒、电器仪表等要应定期检查，如果有故障要及时调换或修理，设备不用时，一定要用温水在容器内外壁全面清洗，经常擦洗锅体，保持外表清洁和内胆光亮，达到耐用的目的。