

倾斜式蒸汽夹层锅、蒸煮锅

产品名称	倾斜式蒸汽夹层锅、蒸煮锅
公司名称	诸城市鑫富机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市鑫富食品机械
联系电话	13963631001 13806478083

产品详情

夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅，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、造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、使用灵活、安全可靠、便于维修等特点。适用于大型宾馆、饭店、酒店、招待所、餐厅等作为煮粥、熬汤、煮饺子、烧菜与炖肉之用。是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

使用注意事项

- 1.使用蒸汽压力，不得超过定额工作压力，应控制在0.098左右
- 2.进气时应缓慢开启进气阀，操作人员不得离开岗位，随时调节进气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，直到有蒸汽溢出时再将阀门关小，开启程度保护持在有少量水汽溢出为止。
- 3.对安全阀和压力表应保持清洁灵敏，定期冲洗防止杂物堵塞，确保畅通，可根据用户自己使用蒸汽的压力，进行调整。
- 4.蒸汽锅在使用过程中，应经常注意蒸汽压力的变化，用进气阀适时调整。
- 5.电机严禁淋湿，以免电机损坏。
- 6.严禁用火焰直接对锅体加热。
- 7.停止进气后，应将锅底之直嘴旋塞开启，放完余水。
- 8.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；其他各处均采用30#—40#机械油。

