

卤肉夹层锅 旭力机械 安徽夹层锅

产品名称	卤肉夹层锅 旭力机械 安徽夹层锅
公司名称	诸城市旭力机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新区
联系电话	13854470780 13854470780

产品详情

夹层锅的使用注意事项：

- 1、使用夹层锅的蒸气压力，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、停止进气后，应将锅底的直嘴旋塞开启，放完余水。

夹层锅锅炉超压的现象主要是一下几点原因造成：汽压急剧上升，超过许可工作压力，压力表指针超“红线”安全阀动作后压力仍在升高。超压连锁保护装置动作时，应发出超压报警信号，安徽夹层锅，停止送风、引风、给煤。蒸汽温度升高而蒸汽流量减少。那么夹层锅锅炉超压要怎样处理，迅速减弱燃烧，手动开启安全阀或放气阀。加大给水，同时在下汽包加强排污，不锈钢夹层锅，以降低锅水温度，从而降低锅炉汽包压力。如安全阀失灵或全部压力表损坏，应紧急停炉，待安全阀和压力表都修好后再升压运行。夹层锅锅炉发生超压而危及安全运行时，应采取jiang压措施，但严禁jiang压速度过快。锅炉严重超压消除后，可倾夹层锅，要停炉对锅炉进行内、外部检验，要消除因超压造成的变形、渗漏等，并检修不合格的安全附件。

可倾式夹层锅适用范围

应用于糖果、糕点、饮料、果汁、果酱、蜜饯、乳品与罐头等食品加工及酿造、制酒、制药与日用化工等行业。作为物料溶化、消毒、加热、热烫、预煮、配制、熬制、蒸煮与浓缩之用。也适用于大型宾馆、饭店、酒店、餐厅、工矿企业、大专院校食堂作为煮粥、熬汤、煮饺子、烧菜与炖肉之用。

设备特点

本锅以有一定压力的蒸气为热源，具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。本锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏体不锈钢制造，配有压力表和安全阀、外形美观、安装容易、操作方便、安全可靠。可倾式主要由锅体、可倾装置组成；可倾式搅拌主要由锅体可倾装置及搅拌装置组成。

卤肉夹层锅-旭力机械-安徽夹层锅由诸城市旭力机械有限公司提供。诸城市旭力机械有限公司（zcxljixie.com）为客户提供“杀菌锅，夹层锅，蒸煮锅”等业务，公司拥有“旭力”等品牌。专注于清洗、清理设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：庄焕明。