

# 搅拌夹层锅价格 诸城源晟机械 浙江搅拌夹层锅

产品名称	搅拌夹层锅价格 诸城源晟机械 浙江搅拌夹层锅
公司名称	诸城市源晟机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道站前街101号
联系电话	15706460646

## 产品详情

### 诸城源晟机械夹层锅简单介绍

诸城源晟主要生产、研制各种食品加工机械，产品主要包括：果蔬清洗设备、油炸设备、速冻设备、蒸煮漂烫设备、风干设备、烘干设备、巴士杀菌设备等多个系列产品。

源晟机械夹层锅又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。夹层锅广泛应用于各种类型食品加工业、宾馆、餐厅、工矿企业、机关、大专院校食堂，作为煮粥、熬汤、烧菜与炖肉之用。同时也适用于糖果、糕点、饮料、蜜饯、果酱等食品加工及酿造、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、蒸煮、杀菌、调配与浓缩等加工，是食品加工提高质量，缩短时间，改善劳动条件的优良设备。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、加热温度容易控制等特点。广泛用于食品加工生产过程的配制、溶解、加热、冷却、保温、存储等。搅拌夹层锅

### 诸城源晟夹层锅适用范围及设备优点

适用于豆沙，馅料，莲蓉，豆沙蓉，肉松，糖果酱，搅拌夹层锅定做，辣椒酱，黄豆酱等馅料和酱料等产品类别。

产品构成：该系列设备主要由锅体、架体、搅拌系统、加热系统、调速传动装置、搅拌轴、锅体翻转系统等组成

设备材质：一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，采用燃气加热形式，具有受热面积大，热效率高。本产品凡接触食品部分皆为304不锈钢制造并进行抛光处理。具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、便于维修。

搅拌系统：搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，电加热夹层锅使用的行星式搅拌器与锅体充分接触。搅拌系统采用自转公转相结合的方式，其传动比为不整数传动比，保证锅内无任何搅拌盲点。

倾倒物料：该系列设备自动/液压型是利用液压推力使搅拌臂翻转，免拆装搅拌器，再利用液压推力倾翻锅体，易于进出原料节省人力，采用无级变频调速器能将高粘度产物混合均匀加热提高热量，具有易于操作，工作效率高，耗能低，使用寿命长，结构紧凑，维修方便等特点，是性能优良的搅拌。使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。搅拌夹层锅

1、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，搅拌夹层锅价格，再用热水清洗干净后，再加油。

2、每隔六个月后进行检修，包括：更换电热管，浙江搅拌夹层锅，各部垫片和电热管线路，校验温度表等内容。

3、本电加热夹层锅属高耗能用电设备，搅拌夹层锅多少钱，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。

4、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℃。

5、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。搅拌夹层锅

搅拌夹层锅价格-诸城源晟机械-浙江搅拌夹层锅由诸城市源晟机械科技有限公司提供。诸城市源晟机械科技有限公司（[www.jameijixie.com](http://www.jameijixie.com)）为客户提供“油炸机,清洗机,速冻机,巴士杀菌机,烘干机,风干机,”等业务，公司拥有“源晟机械”等品牌。专注于休闲食品加工设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：王经理。同时本公司（[www.spsdsb.com](http://www.spsdsb.com)）还是从事速冻设备，蔬菜速冻机，速冻机供应的厂家，欢迎来电咨询。