

# 南阳夹层锅 酿造夹层锅 高粘度火锅底料炒锅

产品名称	南阳夹层锅 酿造夹层锅 高粘度火锅底料炒锅
公司名称	河南国铂粮油机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市高新技术开发区金梭路6号
联系电话	13703930030

## 产品详情

首先的区别在于搅拌形式上，咱普通的夹层锅设计原理是轴式搅拌，顾名思义就是中间一根搅拌轴，围绕中心点均速搅拌，搅拌尺分布在锅边，此种搅拌主要针对于液体类或半固体类物品，搅拌时物料具有流动性，会使物料搅拌的同时均匀受热。

行星搅拌炒锅是夹层锅的“升级版”——行星搅拌夹层锅是食品加工行业。不管是产品设计，还是使用性能，行星搅拌夹层锅都更有优势。

工作原理：锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，根据行星运动原理研制而成，使搅拌器与锅体充分接触，实现传动公转与自转的不整数传动比，锅内无搅拌死角。同时具有不粘锅性。非常适合加工辣椒酱，火锅底料熬制等高粘稠物料的加工。

对于食品炒锅而言，市场上五花八门，对使用的客户挑选造成很多困扰，制药夹层锅，不知道哪种适合自己的产品，买便宜的怕效果不好，买全自动的又怕大才小用，今天我们主要说一说行星搅拌的优势在哪里，普通的夹层锅适合于什么产品，酿造夹层锅，方便咱们客户这边的选择，以供参考

燃气夹层锅操作方法，燃气夹层锅保养方法

燃气夹层锅维修保养方法

燃气夹层锅的维护与保养主要为几下方面：

- 1、进油管 and 出油管接头漏油，当旋紧螺母不解决问题时，应添加或更换；
- 2、温度表或温控仪应定期检查，如有故障要即时处理；
- 3、减速机第使用50小时后，应放掉变速箱内润滑油，并用煤油或柴油冲洗，

然后加入30#-40#干净机油，使用150小时后，第二次换油，南阳夹层锅，以后可视具体情况，每使用到10

00小时左右换油一次；

4、防锈油漆剥落，应及时涂刷，涂外锅的油漆，建议采用X55-3乙烯耐水漆；

5、夹层锅使用5年后，夹层锅生产厂家，建议进行安全性水压试验，水压试验夹层内压力时以1.5倍使用压力试验。按各地质检部门的要求进行。

#### 不锈钢电加热夹层锅的工作原理

电加热夹层锅以电加热为热源，电加热夹层锅以导热油为介质，工作时，物料从加热口输送至锅内，锅内夹套底部的电热棒对夹套内的导热油进行加热，使锅内的物料短时间迅速升温。电加热夹层锅加热预定温度比蒸汽加热更加节省时间。电加热夹层锅在操作过程中不需要承受压力，所以加热时间短，电加热夹层锅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

南阳夹层锅-酿造夹层锅-高粘度火锅底料炒锅(优质商家)由河南国铂粮油机械设备有限公司提供。河南国铂粮油机械设备有限公司（[www.gbyzgc.com](http://www.gbyzgc.com)）在行业专用设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，国铂油脂工程一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王文。