

2吨芝麻酱搅拌罐刮壁加热搅拌桶厂家

产品名称	2吨芝麻酱搅拌罐刮壁加热搅拌桶厂家
公司名称	石家庄佰奥机械设备厂
价格	2300.00/台
规格参数	品牌:胜达 型号:SD100 材质:304
公司地址	石家庄市栾城区乏马村北马路53号
联系电话	13739720152

产品详情

2吨芝麻酱搅拌罐刮壁加热搅拌桶厂家

1 说明：搅拌桶使用前，贮液器内须用淡热水清洗干净，然后用蒸气消毒，物料装液由固定中缸盖上的物料管进入缸内，或开启缸盖倒入输出物料不宜装的太满，以免物料被搅拌时外溅，造成环境不卫生或损失。

2 加热方法：如该设备带恒温装置，先把温度计调于所需温度，然后再供电源，使用完毕应先切电源，再关闭搅拌器电源

3 清洗：加工结束，放尽缸内剩余物料，应尽快用温水冲洗，刷掉粘糊着的物料，然后用10~50摄氏度碱水在容器内壁全面清洗，并用清水冲洗，待下次再用时，用热水或蒸气，保持3~4分钟的消毒处理。

4 保养：要经常注意整分设备和减速器的工作情况，减速器润滑油不足时应立即补充半年换油一次（40 #机油）并注意导热油的液位，如导热油不足要立即停止加热，否则，会烧坏电热棒，在设备不用时，一定要用温水清洗夹层，以免盐水腐蚀，经常擦洗缸体，保持外表清洁，内胆光亮，达到经久耐用的目的。

5 使用完毕后，应先切断电源，后与上加入冷却水，以保护电热管或电热棒部分延长使用寿命。

用途电加热搅拌罐，具有节能，消声，耐腐，生产能力强，清洗方便等优点。广泛用于乳品，食品，制药，化工，饮料等工业部门，作为电加热，保温杀菌处理，或藏浆液的必须设备。工作原理:高剪切分散乳化就是高效、快速、均匀地将一个相或多个相分布到另一个连续相中，而在通常情况下各个相是互不相溶的。由于转子高速旋转所产生的高切线速度和高频机械效应带来的强劲动能，从而使不相溶的固相、液相、气相在相应成熟工艺和适量添加剂的共同作用下，瞬间均匀精细地分散乳化，经过高频的循环往复，***终得到稳定的高品质产品。使用前先把固体或液体放在搅拌罐内，边放料边搅拌边加热液体搅拌好后放在储存罐里。可用于食(乳)品、制药、日化、饮料、油脂、化工、颜料等行业做为中间缓冲、储液、搅拌、调配设备加热、混合调配或杀菌处理。

搅拌罐 配料罐,为上开启式,具有可加热自动控温、保温、搅拌功能;传热快、适应温差大、清洗方便等优点。广泛应用于食(乳)品、制药、日化、饮料、油脂、化工、颜料等行业做为加热、混合调配或杀菌处理。特别适合于无蒸汽热源的单位与科研机构的小、中试使用。并可按工艺需要采用全封闭式结构。