

五仁月饼 莲蓉蛋黄月饼馅料加工设备 行星搅拌锅300L

产品名称	五仁月饼 莲蓉蛋黄月饼馅料加工设备 行星搅拌锅300L
公司名称	诸城瑞迪机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:沃达斯科 型号:300L 产地:山东省潍坊市
公司地址	山东省诸城市高新技术产业园6989号
联系电话	0536-6579658 18660610527

产品详情

五仁月饼 莲蓉蛋黄月饼馅料加工设备 行星搅拌锅300L 月饼是久负盛名的中国传统糕点之一，中秋节节日食俗。月饼圆又圆，又是合家分吃，象征着团圆和睦。古代月饼被作为祭品于中秋节所食。据说中秋节吃月饼的习俗始于唐朝。北宋之时在宫廷内流行，后流传到民间，当时俗称“小饼”和“月团”。发展至明朝则成为全民共同的饮食习俗。月饼与各地饮食习俗相融合，又发展出广式、京式、苏式、潮式、滇式等月饼，被中国南北各地的人们所喜爱。

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、外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠等特点。广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

技术技能

- 1、容积：50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L、800L、1000L。
- 2、结构形式：分可倾式、立式结构，按工艺需要采用带搅拌与不带搅拌。
- 3、锅体材质：内锅体不锈钢（SUS304），夹套、支架碳钢（Q235—B）外涂防锈漆；内外全不锈钢。

- 4、带搅拌装置锅体：顶部中心搅拌，减速机输出轴与搅拌桨轴采用活套连接，方便拆装与清洗。
- 5、搅拌转速：36r/min（可以根据客户要求来选定一定的转速）；搅拌桨形式：普通搅拌（锚式）和刮底搅拌。
- 6、支脚形式： 立式锅体：三棱锥形式、圆管式； 可倾式锅体：槽形支架式。
- 7、设备配置：表盘指针式温度计、蒸汽进口、出料口等（立式结构）。
- 8、可倾式夹层锅体*可倾转90°，倾转方式为手动式翻转。

注：夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌桨结构等可根据客户特殊要求定做。

安装步骤

- 1、拧紧撑架的两颗紧定螺钉，摇转锅体时，两端的进水管和出水管不允许随锅转动。
- 2、安装完毕，对搅拌式夹层锅，应作空车试运检查，待各传动部件运转正常后，方可投产使用
- 3、进气后，如接头处漏气，可旋紧螺帽，直到不漏为止。

使用注意

- 1、使用蒸气压力，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、对安全阀，可根据用户自己使用蒸气的压力，自行调整。
- 4、蒸气锅在使用过程中，应经常注意蒸气压力的变化，用进汽阀适时调整。
- 5、停止进气后，应将锅底的直嘴旋塞开启，放完余水。
- 6、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；其它各处均采用30#--40#机械油。