

卤煮牛肉燃气夹层锅定制 诸城雅辰机械

产品名称	卤煮牛肉燃气夹层锅定制 诸城雅辰机械
公司名称	诸城市雅辰机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	18765623776 18765623776

产品详情

供应芝电加热熬糖锅 冰糖葫芦熬糖锅 高效羊肉汤煮锅电加热夹层锅

诸城市雅辰机械有限公司具有压力容器(证书编号:TS2237E79-2020)制造资质,主要生产制造各种夹层锅、蒸煮锅、卤锅、杀菌锅、松香锅、行星搅拌炒锅、食用菌灭菌设备、硫化罐、真空包装机和清洗风干设备及各种不锈钢成套加工设备等,是食品加工设备专业制造商。产品设备销往全国多个省市、自治区及出口东南亚、中亚等多个国家。

加上配套的物流,赢得了广大客户的青睐,截止目前,我们已成功为市政公共行业,企事业单位,食品,贸易出口,工厂,饭店,食品厂,等各类行业的数万家公司,提供了定制服务,我们自励志献身于食品机械以来,就非常注意人才的培养和引进,目前我们拥有多方面各类技术人才,雅辰机械欢迎您的到来!

企业视频展播,请点击播放

视频作者:诸城市雅辰机械有限公司

电加热夹层锅使用与保养

1)、电加热夹层锅为电加热夹层锅,导热油卤煮鸭脖夹层锅供应,每班使用前,应对各传动部位进行检查,添加润滑油,以免干磨,损坏设备。

2)、检查各电器线路是否完好，连接处是否安全、牢固，保险丝是否匹配，一切完整无误后，方可通电加热。

3)、开机前检查导热油加入量，加油量为加油口以下8公分。

4)、正常使用电加热夹层锅过程中，锅体上边沿的两个进油口在加完油后不能堵死，敞开加热使用。每日操作完后必须把电加热电源关闭。

5)、操作工在操作时不能带水操作，在外部有渗油现象时，停止操作。

6)、在操作时要严格控制温度，一般情况下控制在200度以下。

7)、每次换油时，应先把电热管拆下来，用碱水清洗干净后再加油。

8)、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，再用热水清洗干净后，再加油。

9)、每隔六个月后进行检修，包括：更换电热管，各部垫片和电热管线路，校验温度表等内容。

10)、本电加热夹层锅属高耗能用电设备，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。

11)、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干净，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℃。

12)、电加热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都清洗干净，经常擦洗锅体，保持外表清洁和内胆光亮，达到耐用的目的。
电加热夹层锅

食堂熬粥夹层锅

电加热夹层锅设备介绍

电加热夹层锅主要由锅体和支架组成，锅体是由内外形锅体组成的双层结构形式，中间夹层加入导热油或水。电加热夹层锅以380V电力为热源，夹层锅内装电热棒、电热偶及导热油（自配），可以达到320度，有电控箱控制，内部配备温度控制系统。电加热夹层锅具有受热面积大，加热均匀、热效率高，液体沸腾时间短，加热温度容易控制等。本锅体为整体一次旋压成型，无焊接，全304不锈钢制造，食品专业不锈钢材料，符合HACCP卫生标准。搅拌方式采用独特的倾式传动，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，使锅内无搅拌死角。全自动行星砂锅采用变频调速动力，运行更平稳，采用液压翻臂翻锅出料，免拆装搅拌器，节省人力，降低劳动强度，是性能优良的食品加工设备。广泛用于糖果、莲蓉、豆沙、糕点、饮料、蜜饯、罐头、水果蓉、豆馅、枣泥、酱料、咖啡调理食品和日用化工、制药等行业的搅拌混合，以及乳品、酒类、油类等食品加工。

卤煮牛肉燃气夹层锅定制-诸城雅辰机械由诸城市雅辰机械有限公司提供。诸城市雅辰机械有限公司（www.zhuchengyachen.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的肉制品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领诸城雅辰机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.zhengqishajunguo.com）还是从事蒸汽杀菌锅，蒸汽杀菌锅价格，蒸汽高压杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。