

浙江高粘度炒锅 高粘度炒锅使用方法 诸城神龙机械

产品名称	浙江高粘度炒锅 高粘度炒锅使用方法 诸城神龙机械
公司名称	诸城市神龙机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新园区辛兴路1508号
联系电话	13780883086

产品详情

夹层锅的特点

夹层锅按形式主要分为立式夹层锅（立式带搅拌夹层锅）和可倾式夹层锅（可倾式带搅拌夹层锅）；按容积又分为50升夹层锅，100升夹层锅，200升夹层锅，300升夹层锅，400升夹层锅，浙江高粘度炒锅，500升夹层锅，600升夹层锅。按加热方式可分为燃气加热夹层锅和电加热夹层锅。燃气煮锅/夹层锅采用耐酸耐热的304不锈钢制造，设备美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

夹层锅使用注意事项：

- 1、使用蒸汽压力，高粘度炒锅使用方法，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，高粘度炒锅蒸煮锅，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汽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汽的压力，自行调整。
- 4、蒸汽夹层锅在使用过程中，应经常注意蒸汽压力的变化，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。

电加热夹层锅主要由锅体和支架组成，高粘度炒锅价格，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。

高粘度炒锅

浙江高粘度炒锅-高粘度炒锅使用方法-

诸城神龙机械(优质商家)由诸城市神龙机械厂提供。诸城市神龙机械厂（www.sdshenlong.com）是山东潍坊肉制品加工设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城神龙机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城神龙机械更加美好的未来。同时本公司（www.slsyjhajunguo.com）还是从事菌类杀菌锅，食用菌灭菌设备，食用菌杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。