

西藏扒鸡青岛杀菌釜生产厂家「在线咨询」

产品名称	西藏扒鸡青岛杀菌釜生产厂家「在线咨询」
公司名称	诸城市中远机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市西外环南段龙都工业园
联系电话	15963625396

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市中远机械有限公司

诸城市中远机械有限公司

杀菌锅使用、维护与保养

- 1、本设备严禁超过设计压力、温度运行。
- 2、使用杀菌锅的操作人员应经培训考试合格，应严格遵守安全操作规程和岗位责任制；发现不正常现象应及时处理。
- 3、杀菌锅装设有安全阀、压力表、温度计等附件，要保持安全，齐全、灵敏、可靠。在使用过程中应加维护与定期校验。本设备的安全阀启跳压力等于设计压力，应保持灵敏、可靠，应防止随意调整。压力表、温度计精度等级均为1.5级，公差允许内的差异是正常的。

燃气炒锅也叫燃气夹层锅，是以燃气为热源加热的，锅体一般采用耐酸耐热的不锈钢304材质制造。

本产品以天然气或液化石油气为热源，具有受热面积大，热效率高，物料升温快，加热均匀及加热温度易于控制等特点。广泛用于大型宾馆、饭店、酒店、招待所、餐厅、工矿企业、大专院校食堂，做为煮粥、熬汤、煮饺子，烧菜与炖肉之用。同时，也适用于糖果、糕点、饮料、果汁、果酱、蜜饯、乳品与

罐头等食品加工及酿造、制酒、制药与日用化工等行业，作为物料溶化、消毒、加热、热烫、预煮、配制、蒸煮与浓缩之用。多年来，广大用户一致认为本产品实为提高制品质量、缩短工作时间、改善劳动条件的优良食品设备。

蒸汽夹层锅

蒸汽夹层锅以蒸汽为热源，扒鸡青岛杀菌釜生产厂家，具有受热面积大、热效率高、加热均匀、加热时间短且温度容易控制，物料搅拌形式锅体内外壳均为食品级专用不锈钢材料制造。符合卫生要求并且安全，附件齐全、外形美观、安装及操作简便、安全可靠。

蒸汽夹层锅广泛用于糕点、莲蓉、豆沙、果酱、酱菜等食品的加工及日用化工、制药等行业。

可根据要求配置搅拌系统，适合用户不同的需求，操作简单，安全可靠。

蒸汽夹层锅的用途和特征：

- 1、用途：不锈钢夹层锅又名夹层蒸汽锅，广泛用于糖果。制药、乳品、酒类、糕点、饮料、蜜饯、罐头等食品加工，也可以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，改善劳动条件的优良设备。
- 2、特征：本锅以有一定压力的蒸汽为热源，具有受热面积达，热效率高，加热均匀，液体沸腾时间短，加热温度容易控制等特点。

蒸汽夹层锅型号分为：100L、200L、300L、400L、500L、600L等

蒸汽夹层锅分为可倾式夹层锅，立式夹层锅，电加热夹层锅，导热油夹层锅，燃气炒锅。

西藏扒鸡青岛杀菌釜生产厂家「在线咨询」由诸城市中远机械有限公司提供。诸城市中远机械有限公司（www.zyoooh.cn）在机械及工业制品项目合作这一领域倾注了无限的热忱和热情，诸城中远机械一直以客户为中心、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：盛经理。同时本公司（www.zhongyuanjixie.net）还是从事高温杀菌锅，电加热杀菌锅，杀菌锅设备的厂家，欢迎来电咨询。