

快餐搅拌夹层锅批发商 搅拌夹层锅批发商 诸城市邦厨机械

产品名称	快餐搅拌夹层锅批发商 搅拌夹层锅批发商 诸城市邦厨机械
公司名称	山东邦厨机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新园中疃村西217省道北侧
联系电话	15689165066

产品详情

夹层锅结构

夹层锅锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层通入蒸汽加热。

夹层锅广泛应用于各类食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等。

夹层锅按工艺需要各采用带搅拌或不带搅拌设备。

夹层锅按结构形式分为：可倾式夹层锅、立式（固定）夹层锅结构。

夹层锅夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌浆结构等可根据客户特殊要求定做。搅拌夹层锅批发商

夹层锅结构方式

夹层锅整体：

夹层锅分为：带搅拌、不带搅拌

结构方式分为：可倾式、立式

加热方式分为：电加热、燃气加热、蒸汽加热。

不带搅拌夹层锅：通常适用于无粘度的物料，如大量烧水、煮鸡蛋等。受热面积大，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠等特点。

电加热夹层锅设备使用：

1、若设备没有加油，请将注油口上方的油盖打开对锅夹层进行注油。

注油的同时打开油位口球阀，当油位口溢油时停止加油并关闭油位口。

2、将物料放入锅体内部。

3、打开控制系统面板上的电源开关。

搅拌夹层锅批发商

燃气夹层锅使用说明：

1、取下加热器，放上燃气发火盖。

2、打开减压阀及进气接口。

3、逆时针打开气阀，快餐搅拌夹层锅批发商，明火点燃。（配有火种的灶具请先点燃火种）。

4、同时调节风门与气阀开关，直至所需火焰。

5、停止工作，关闭角阀及气阀。

燃气夹层锅设备特点：

1、燃烧充分，无烟无尘，不锈钢搅拌夹层锅批发商，少量积碳，搅拌夹层锅批发商，无环境污染。

2、火焰温度随意调节，温度达300 左右。

3、结构合理，使用操作方便。

4、强力节能，火大火猛，热效率较同类产品提高25%左右。

5、燃料：液化气、管道煤气、严禁使用油。

6、耗气量：比同类产品降低20%左右。搅拌夹层锅批发商

快餐搅拌夹层锅批发商-搅拌夹层锅批发商-诸城市邦厨机械由山东邦厨机械科技有限公司提供。山东邦厨机械科技有限公司（www.51bcjx.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！