

100升凉粉机生产厂家

产品名称	100升凉粉机生产厂家
公司名称	诸城市安邦机械有限公司
价格	8800.00/台
规格参数	品牌:安邦 型号:AB-6000 产地:山东
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州工业园
联系电话	0536-6217799 15621667234

产品详情

100升凉粉机生产厂家凉粉作为地方风味小吃，清爽筋道，可拌可炒可涮，深受广大群众的喜爱，传统的凉粉、凉皮、米豆腐是用淀粉或米浆熬制而成的，不卫生，费时又费力，工作量比较大，出产率较小，难以满足市场消费需求，

安邦凉皮机、凉粉机、米豆腐机就可以让你方便快捷的生产出即卫生又产量高的各种美味凉皮、东北大拉皮、凉粉、米豆腐等。

100升凉粉机生产厂家安邦机械是一家专业生产夹层锅，具有20多年生产经验的凉粉机，我公司的夹层锅按加热方式分为蒸汽夹层锅，燃气夹层锅、电加热夹层锅。夹层锅按规格分为立式不带搅拌夹层锅（或立式带搅拌夹层锅）和可倾式不带搅拌夹层锅（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，500升夹层锅，600升夹层锅，1000升夹层锅。按加热方式可分为蒸汽加热夹层锅和电加热夹层锅。按材质可分为全不锈钢夹层锅（锅体跟支架都为不锈钢）和普通夹层锅（内胆为不锈钢，夹层和支架材质为A3钢）。

100升凉粉机生产厂家凉粉机广泛应用于果酱、糖果、蜜饯、果汁、饮料、乳品与罐头等食品加工及日用化工等行业，电加热夹层锅的使用功能也有很多，可以用来作为物料热烫、熬制、加热、配制、预煮、消毒、溶化和蒸煮之用。一般都是在就餐人数多的地方，夹层锅的使用可以加快蒸煮食物的效率，提高食物质量。

结构形式

固定/可倾/搅拌

100升凉粉机生产厂家设备优势：

1.加热高效：多种加热方式可选，电加热炒锅有独立的控制柜，凉粉机直接可以通过显示屏调温度。受热比较均匀。燃气夹层锅火焰可大可小，燃烧充分，加热速度快。

2.环保节能：电加热夹层锅是通过加热导热油传热给锅体的，导热油温度可达280度左右，同时又有双层保温系统，减少了用电量，普通200L的夹层锅每小时用电量仅10度左右，燃气夹层锅每小时耗气量：50L-300L:天然气量：4方气，液化气量：

3公斤。400L-600L:天然气：7立方，液化气：5公斤。同比节能40%。

3.容量大：锅体设计成半圆形，最大可达1000L，可炒制1000斤料。

4.不糊锅：凉粉机厂家设置特殊的刮底搅拌系统，与锅体贴合度高，无死角。

5.倒料方便：手摇一下，锅体即可倾斜，方便倒料。

6.无毒无害：锅胆材质是食品级304不锈钢，搅拌器是聚四氟乙烯，食品专用，耐高温。

7.可调温：温度自动显示，让您一目了然。非常方便。

8.变频调速：有特殊的变频调速系统，搅拌可快可慢，方便快捷。

9.可保温：锅体厚度是4mm，同时又保温棉，安全节能。

10.操作方便：设备人性化设计，一人即可操作，节省人工。

100升凉粉机生产厂家使用说明：

一、凉粉机开机顺序：

第一步：设定温度和工作总时间

第二步：按“工作\停止”键进入工作状态，工作指示灯亮。

第三步：按“加热一”，“加热二”，“搅拌”键，开启相应的工作模式。

二、数码显示功能简介：

1、温度显示：在工作状态下显示0~299摄氏度的实际温度，在停止工作状态下显示温度的设定值。加热温度一般设定为180-220区间。

2、工作定时显示：在停止工作状态下显示设定的工作总时间，在工作状态下显示工作的倒计时时间。定时时间和温度互相配合来取得更好的加热效果。

三、按键功能简介：

1、“设置”键：按“设置”可以循环设定温度和工作总时间，必须在停止工作状态下进行设置，所设置的参数会连续闪烁提示，设置完成后5秒后自动退出，并自动保存。

2、“+”“-”键：在设置状态下的“加”，“减”功能键，可以调整设置值。

3、“工作\停止”键：按一下进入工作状态，工作指示灯亮，再按一下停止工作，工作指示灯灭。

4、“加热一”，“加热二”，“搅拌”键：在工作状态下的分别控制键，按下那个键，对应的指示灯闪烁，相应的功能开始工作。

四、“信号”指示灯的作用：

亮：表示热电偶（温度传感器）工作正常。

灭：表示热电偶（温度传感器）工作故障，请检查有无断线。

注意事项：

一、该设备为可倾式夹层锅，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。

二、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。

三、开机前检查导热油加入量，加油量为加油口以下5公分。

四、正常使用过程中，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

五、检查摇柄固定螺栓是否牢固，摇转时避免加热管电线与锅体磨擦漏电。

六、操作工不能带水操作，在外部有渗油现象时，停止操作。

七、在操作时要严格控制温度，一般情况下，控制在200度以下。

八、出料前，应先将导热油进出口堵死后出料。

九、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。

十、导热油每使用20锅，应换油一次，夹层锅，蒸煮锅每使用一个月应把油放完，加入40%，2%的碱液充满夹套浸泡2小时，再用热水清洗。

十一、每隔4个月后进行大修，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。

十二、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。

售前服务承诺：

1、提供专业咨询。在2小时之内答复您提出的专业技术问题。

2、提供详细资料。在4小时之内将您所需要的技术资料邮出，并争取您能在两日内收到。

3、提供合理报价。在2小时之内为您提供合理报价。

4、提供考察接待。随时接待您的考察，并尽力为您的考察工作提供各种便利条件。

售中服务承诺：

1、采用全国统一的《工业品买卖合同》与您签订合同和技术协议。

2、自觉遵守合同法的规定，确保合同及技术协议顺利履行。

- 3、竭力按时按量为您提供优质产品，并采用*运输方式，确保您收到货物完好无缺。
- 4、积极与使用人员沟通，尊重用户安排，为用户提供周到的技术支持
- 5、无论合同大小，所有客户在价格及服务方面都是公平的。

安邦凉粉机结构紧凑，体积小、重量轻、性能稳定，使用电源，多重加热，多种加热方式避免了传统熬浆易糊锅的缺点，操作简便，只需将淀粉浆或米浆倒入机器，即可生产出凉粉，薄筋光亮、滑溜爽口、民间风味。安邦凉粉机、占地面积小，一机多用投资少，见效快。