

沧州粽子蒸煮锅 山东诸城中润机械 粽子蒸煮锅参数

产品名称	沧州粽子蒸煮锅 山东诸城中润机械 粽子蒸煮锅参数
公司名称	诸城市中润机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市南湖经济开发区
联系电话	13280727133

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市中润机械有限公司

高压蒸煮锅使用注意事项

- 1、对安全阀，必须使用公司配置并已经使用的安全阀，不得自行调整。
- 2、夹层锅在使用过程中，应经常注意导热油温度变化，通常情况导热油不许超过150℃。（由电控箱控制），粽子蒸煮锅特点，适时并注意调整温度；适当超150℃以上工作时要注意油温、压力变化并做好其他安全措施。
- 3、立式蒸煮锅把物料加热至所需温度后，从锅底放出物料。
- 4、本设备每班使用前，应在各转动部位加油；注意电热棒有否损坏。搅拌式夹层锅，锅体面上的部件，建议采用熟菜油；其他各处均采用30#—40#机械油。
- 5、使用完毕后，应先切断电源，锅内马上加入自来水，以保卫电热棒部分，延长使用寿命。
- 6、加导热油时，建议购买320度油温的导热油，这样可以迅速提高油温，提高工作效率，加油前先堵住排油口，加油量到溢流口下4~5cm为宜，然后在加热前用阀门封好一边溢流口，另一边先接一个导管导流加热时可能流出多余导热油到一个桶内，使用4~5次后方可用阀门封上。（由于每个地方产的导热油有

质量差异，如果开始使用时候有大量流出，粽子蒸煮锅参数，在下次使用前先回倒部分到夹层里，几次循环，基本可以稳定)

蒸煮锅的操作

中润高压蒸煮锅的操作过程是：(1)装锅送液通常采用装锅器装锅，以提高装锅量，蒸汽装锅还能除去木片中的空气，有利于药液渗透。送液时要求时间短，送液量要准确，一般立锅的送液量为锅溶的45~60%，粽子蒸煮锅性能，采用碱回收的白液和黑液混合成蒸煮液时，沧州粽子蒸煮锅，一般先送白液、后送黑液。(2)升温 and 保温升温操作主要是通入蒸汽使蒸煮器内的料片与药液的温度提高到蒸煮所需温度。随着温度的提高，加快了药液的渗透，加速了化学反应的进行。粽子蒸煮锅粽子蒸煮锅特点

中润高压蒸煮锅以电加热的蒸煮设备，蒸煮锅具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。蒸煮锅锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

中润高压蒸煮设备极大地提高生产率和工作效率，节约能源和原材料消耗，保证产品质量，改善劳动条件，改进生产工艺，实现真正自动化生产。

沧州粽子蒸煮锅-山东诸城中润机械-粽子蒸煮锅参数由诸城市中润机械有限公司提供。诸城市中润机械有限公司(www.zhonrunjixie.com)是一家从事“大型爆米花机,夹层锅,行星搅拌炒锅,横轴搅拌炒锅,高压蒸煮锅”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“山东诸城中润机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先,用户至上”的原则,使山东诸城中润机械在炊事、烘焙设备中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!同时本公司(www.chaocaijiqi.com)还是从事炒菜机,大型炒菜机,全自动炒菜机的厂家,欢迎来电咨询。