

乳制品熬制夹层锅，导热油蒸煮夹层锅，拌菜红油熬制锅

产品名称	乳制品熬制夹层锅，导热油蒸煮夹层锅，拌菜红油熬制锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1198.00/台
规格参数	型号:100L-600L 加热方式:电加热 蒸汽加热 装置:搅拌和不可搅拌
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

乳制品熬制夹层锅，导热油蒸煮夹层锅，拌菜红油熬制锅日常生活中我们都知道，在炒制一些的时候，只有达到一定的温度、炒制时间才能把食品的香味、口感炒制出来，我们用家中的大锅炒的话，时间、温度都控制不好，而且费时费力。现在科技发达了，食品机械厂家根据这种需求专门生产了炒锅，我们的炒锅可以达到食品的要求，还能做到不糊锅，我们的炒锅代替了人操作，实现自动搅拌翻炒，比人工搅拌均匀，试想一下，如果每天炒1000斤的料，人工来炒制的话是远远达不到的，炒制不同的物料，它的要求也是不同的，而我们的炒锅根据客户需求采用不同的加热方式，具有受热面积大、导热油蒸煮夹层锅物料升温快受热均匀、加热温度容易控制等特点。是PLC控制系统,可以储存工艺,用起来方便多了，机械化的生产设备不仅能提高食品质量、缩短时间、改善劳动条件还能减少人工费用，所以何乐而不为呢！我们公司的炒锅有十年的生产经验，质量过硬，是每个食品生产厂家值得拥有的。

乳制品熬制夹层锅，导热油蒸煮夹层锅，拌菜红油熬制锅燃气加热夹层锅优势：

- (1)、燃烧充分，无烟无尘，少量积碳，无环境污染。
- (2)、火焰温度随意调节，温度最高达300 左右。
- (3)、结构合理，使用操作方便。
- (4)、强力节能，火大火猛，导热油蒸煮夹层锅热效率较同类产品提高25%左右。
- (5)、燃料：液化石油气、管道煤气、天然气、严禁使用油。
- (6)、耗气量：比同类产品降低20同。

乳制品熬制夹层锅，导热油蒸煮夹层锅，拌菜红油熬制锅安装与操作：

- 1、机器安装时要拧紧撑架的螺钉，使得摇转锅体的时候，机器两端的进水和出水管不要随锅体转动；
- 2、机器安装完成后，要对搅拌式的夹层锅空车试运，保证机器的各个部位都能正常运转，才能够使用；
- 3、机器进气后，如果接头有漏气要立即拧紧螺帽，使其不再漏气；
- 4、机器使用前一定要刷洗干净，导热油蒸煮夹层锅机器的周围也不要有任何的杂物和易燃易爆物品（特别是燃气加热夹层锅）；
- 5、搅拌式夹层锅一定要先开搅拌装置再倒入要加工的产品；
- 6、物料达到产品工艺和要求后，要先关闭加热系统，待搅拌几分钟之后在关闭搅拌系统；
- 7、转动手轮即可实现锅体倾斜，完成出料；
- 8、使用完机器也是需要清洗干净，定期检查机器的各个部位，如有损坏及时更换。