

米豆腐行星炒锅，豆沙行星炒锅，电加热行星炒锅

产品名称	米豆腐行星炒锅，豆沙行星炒锅，电加热行星炒锅
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:200L-500L 加热方式:电加热 电磁加热 燃气加热 材质:304不锈钢
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

米豆腐行星炒锅，豆沙行星炒锅，电加热行星炒锅现在食品行业竞争越来越厉害了，利润也不是很高，而且人工费用也普遍提升了，这种情况下食品加工企业就面临着设备更新换代，来代替人工操作，原有的设备操作复杂、流程繁琐、效率低很大程度的提高了工人工资和生产成本，豆沙行星炒锅这种生产方式是没有竞争优势的。所以食品企业解决生产自动化问题，采用重诺系列的多功能夹层锅可以有效解决食品加工问题，我们的夹层锅具有受热面积大、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，安全可靠，操作起来也方便，是企业食品行业提高竞争力的明智选择。

米豆腐行星炒锅，豆沙行星炒锅，电加热行星炒锅保养小秘诀：

- 1、开箱时，应检查搅拌炒锅附件与装箱单是否相符，在运输过程中，搅拌炒锅和零部件是否有损坏，如有丢失和损坏，请及时与经销商或本公司联系解决。
- 2、搅拌炒锅出厂前已经进行性能测试，所有零部件相对位置已安装调校好，用户一般只作检查，不得随意拆卸，以免安装调校不当，影响产品使用性能。
- 3、搅拌炒锅不需固定，只要放在平整的水泥地面上即可。
- 4、搅拌炒锅可倾式结构形式的电加热器和现场的电器主线连接时，豆沙行星炒锅应保持垂直，不宜横向连接，以免使用时因连接处松动而造成浪费。
- 5、排水管端应配装“阻汽排水器”（疏水器）节省蒸汽，以免造成浪费。
- 6、供电电源应符合本设备搅拌结构形式的要求，设备外壳须有良好的接地，以免漏电发生事故。
- 7、安装时应注意保证进汽、排水管路的畅通，不得有阻塞现象。

米豆腐行星炒锅，豆沙行星炒锅，电加热行星炒锅操作时的注意事项。

- 1、注意每次炒制完毕，必须立即清洁仪器。
- 2、每天工作结束后，将自动搅拌炒锅底部积料清放干净，然后打开清洁球阀清洗锅体内部。
- 3、上下班时先用软布把搅拌锅表面擦干净，要保持搅拌锅表面清洁，以方便下次使用。
- 4、工作前一定要检查锅是否与锅盖平贴，豆沙行星炒锅锅口、料口盖等是否盖严，密封可靠，螺丝是否锁死。。
- 5、在进行任何维护或清洗之前必须切断设备接入电源
- 6、绝不在设备运行中将手伸入锅内，以防意外发生。
- 7、每次搅拌启动前应点动，检查搅拌框是否有异常，如有应即刻排除。
- 8、运行过程中如有异响应立即停止运行，待查清原因后方可开。