

不锈钢松香锅，黄香锅批发，电松香锅

产品名称	不锈钢松香锅，黄香锅批发，电松香锅
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:600型 内径:600mm 功率:18kw
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

不锈钢松香锅，黄香锅批发，电松香锅诸城的美食数不胜数，最为出名还是诸城烧烤，烧烤中的烧肉这虽然说每个城市都有卖的，但是吃过诸城的都说诸城的好吃的，烧烤种类包括很多种，有烧鸡、猪蹄、鸡背、猪头肉等等，风味独特，诸城人每到过年基本上家家都烤烧肉，自己去购买生的猪头肉，回家后来自己处理处理。首先就是要处理猪毛了，找一个不经常用的锅，倒入少量的植物油，再放入适量的食用级松香，把它们搅拌均匀，在进行熬化，熬化后把没有处理的猪头、猪蹄等带走毛发的猪头肉放进去，均匀浸入松香，电松香锅捞出来后过一下凉水，然后将上边的松香扒下来就可以了。当然现在一些大的猪头肉厂家已经不用这种传统的方式来脱猪头毛了，我们食品机械厂家专门为猪头脱毛研发了新型设备—松香锅，采用电加热导热油的加热方式熬化松香，具有自动控温、加热功率分档可调、使用过程中不糊锅、无黑烟等特点。松香锅采用硅酸铝保温层，保温效果好，不烫手，使用过程中不需要频繁加热，既省电又对延长加热管的使用寿命至关重要，是猪头厂家的理想选择。

不锈钢松香锅，黄香锅批发，电松香锅主要用于猪头、猪蹄、牛头、羊头、牛蹄、羊蹄等禽兽的表皮脱毛，效率高，是手工拔毛效率的10倍以上，广泛应用于肉制品加工行业，电松香锅采用自动加热温控技术，锅内温度始终处于需要温度范围内，温度误差 ± 2 ，可以有效的保护松香使用效果和使用寿命。

不锈钢松香锅，黄香锅批发，电松香锅使用过程中注意事项

- 1、松香锅上部位通气孔必须保持畅通，严禁堵塞，以防造成严重后果。
- 2、要选择合适的电源线路，一般一组加热选铜线10平方，二组加热配线16平方，国标线。
- 3、一定要加注导热油后再开始加热，切勿干烧，以免烧坏电加热管。
- 4、松香锅加热一般温度为160 到250 即可。

- 5、要经常检查导热油油位，电松香锅一定要随时保持不要缺少导热油。
- 6、经常检查接线柱螺丝的松紧，以保持接触良好，防止发热烧坏接线及电器。
- 7、导热油一年后必须更换，以防老化结膜，影响加热效果。
- 8、松香锅使用一年后也应把加热法兰拆开，清理桶里的杂质和加热管上面的油污以延长使用寿命。