

可倾式夹层锅 旭力机械 新乡夹层锅

产品名称	可倾式夹层锅 旭力机械 新乡夹层锅
公司名称	诸城市旭力机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新区
联系电话	13854470780 13854470780

产品详情

夹层锅使用注意事项，设备以380V电力为热源，夹层内装电热管、电热偶及导热油，最gao可达150℃，由电控箱控制。具有受热面积大，热利率高，加热均匀，液料沸腾时间短，加热温度容易控制等特点。电加热夹层锅锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏体型不锈钢制造，配有加油杯、电控箱。设备美观，蒸汽夹层锅多少钱，安装容易、操作方便，绝缘性能可靠。

- 1.首先要检查设备电源是否接好，有无漏电现象。
- 2.检查设备有轴承的部位是否加润滑油。
- 3.导热油不易加入太满，八成就可以，否则加热会溢出夹层锅，以防发生伤人事故。
- 4.出气孔不能堵死，新乡夹层锅，否则油温过高容易发生事故。
- 5.如果设备使用频率高，要定期更换导热油，清洗加热管，有利于提高加热效率，延长夹层锅的使用寿命；平时注意观察油位，电加热夹层锅，防止加热管干烧，发生质量事故。
- 6.如设备在出料时应先把出气孔堵死，以防热油溢出伤人。
- 7.操作时手上要擦干，切勿带水以防触电。

夹层锅广泛用于糖果（软糖、硬糖）、糕点、饮料、蜜饯、罐头等食品加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量，缩短时间，改善劳动条件的优良设备。

夹层锅又称之为蒸煮锅，分为固定立式夹层锅、可倾式夹层锅、搅拌式夹层锅。使用于饭店、食堂、学校等大型场所蒸煮采用，使用范围广泛、操作方便、简单、实用性很强，根据不同的产品选择不同的类型、及不同的材质。

夹层锅适用于蒸煮食物，熬制糖稀，炒制蔬菜、调味品、药材和焙烤等，常用于餐饮和食品加工或化工制药等过程中加热搅拌炒制使用。夹层锅具有受热面积大，热效率高，加热均匀、物料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。

夹层锅加热方式及区别就是在于夹层锅的夹层中注入的是什么介质，直接通蒸汽的肯定是蒸汽加热夹层锅，可倾式夹层锅，夹层锅夹层注入导热油，通过电加热管加热导热油的是电加热夹层锅，通过燃气加热导热油的是燃气夹层锅，对于一些锅炉因环保问题被停用或者没有蒸汽锅炉的客户，电加热夹层锅无疑是好的选择，插电即用，非常方便。用户可根据自己需求定制合作的夹层锅。

可倾式夹层锅-旭力机械(在线咨询)-新乡夹层锅由诸城市旭力机械有限公司提供。诸城市旭力机械有限公司(zcxljixie.com)位于诸城市高新区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前旭力机械在清洗、清理设备中享有良好的声誉。旭力机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。旭力机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。