

高汤夹层锅 蒸煮锅 熬粥夹层锅

产品名称	高汤夹层锅 蒸煮锅 熬粥夹层锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1350.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:可定制 产地:山东潍坊诸城
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

高汤夹层锅 蒸煮锅 熬粥夹层锅

熬粥夹层锅

稀饭好喝，但熬煮起来不光是火候，糊锅也很令人头疼，就不得不安排一个人守在锅旁边。浪费人力，现在无论是早餐店，学校食堂，大型酒店饭馆都离不开咱的稀饭熬煮锅，咱的熬粥夹层锅占地面积不大，可带有自动搅拌功能，杜绝了糊锅的现象，自动控温，产量大，省时省力。加热方式也是可以选择的，有电加热，蒸汽加热和燃气加热（天然气和液化气），有了熬粥夹层锅，绿豆粥，八宝粥，小米粥，薏米粥都可以熬煮，清晨来上一碗软糯热乎的稀饭，得劲！

熬粥夹层锅

又名蒸汽锅、蒸煮锅、夹层蒸汽锅。通常由锅体和支脚组成。锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层通入蒸汽加热。有固定式、可倾式、搅拌式等样式。高汤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、外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠等特点。蒸煮锅广泛应用于各类食品的加工，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、改善劳动条件的良好设备。高汤夹层锅产品结构：

- 1)、本设备为系列产品，主要由锅体、夹套、倾翻、搅拌与机架等部分组成。
- 2)、锅体部分由内外锅体焊接而成。内外锅体均采用06Cr19Ni10不锈钢，按GB150-1998规定采用全焊透结构拼焊而成。
- 3)、可倾翻锅部分由蜗轮、蜗杆、手轮与轴承座等组成。
- 4)、可倾式机架由油杯、轴承座、支架等组成。电加热蒸煮锅凡接触食品部分皆为06Cr19Ni10不锈钢制

造，符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求，熬粥夹层锅具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、使用灵活、安全可靠、便于维修等特点，深受广大用户的喜爱与好评。

熬粥夹层锅使用注意：

- 1)、使用蒸气压力，不得长时间超过定额工作压力。
- 2)、进汽时应缓慢开启进汽阀，直到需用压力为止，冷凝水出口处的截止阀，如装有疏水器，应始终将阀门打开；如无疏水器，则先将阀门打开直到有蒸气溢出时再将阀门关小，开启程度保持在有少量水汽溢出为止。
- 3)、对安全阀，可根据用户自己使用蒸气的压力，自行调整。
- 4)、蒸气锅在使用过程中，应经常注意蒸气压力的变化，用进汽阀适时调整。
- 5)、停止进气后，应将锅底的直嘴旋塞开启，放完余水。
- 6)、可倾式和搅拌式夹层锅，每班使用前，应在各转动部位加油；搅拌式夹层锅锅体面上的部件，建议采用熟菜油；其它各处均采用30#--40#机械油。

维护保养：

- 1)、进汽管和出水管接头漏汽，当选紧螺帽不解决问题时，应添加或更换填料。
- 2)、压力表和安全阀应定期检查，如有故障及时调换和修理。
- 3)、减速箱开始使用50小时后，应拆下来放掉润滑油，用煤油或柴油冲洗，加入30#--40#干净机油，使用150小时后，第二次换油，以后可视具体情况，每使用到1000小时左右换油一次。
- 4)、防锈油剥落，应及时涂刷，涂外锅的油漆，建议采用X55-3铝粉乙烯耐水漆。
- 5)、本锅使用5年后，建议进行安全性水压试验，以后进行水压试验的间隔时间，按各地技术部门的要求进行。水压试验的压力 $P_{水}$ 按下列情况决定：当额定工作气压 $P_{额} < 0.6\text{MPa}$ 时， $P_{水} = 0.15\text{MPa}$ ；当额定工作气压 $P_{额} = 0.6-0.8\text{MPa}$ 时， $P_{水} = P_{额} + 0.3\text{MPa}$
- 6)、本锅外层锅体使用4.0~5.5毫米厚的钢板制造，钢号A3，当外锅经多年锈蚀减薄到2mm以下时，应停止使用。
- 7)、本锅不锈钢的焊接和不锈钢其它钢材连接处的焊接，应采用不锈钢焊条奥102、奥107、奥132、奥137，不宜采用其它牌号。