

松香锅厂家

产品名称	松香锅厂家
公司名称	诸城市汇智自动化设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄
联系电话	15063672735

产品详情

汇智屠宰设备有限公司座落于美丽的恐龙之乡潍坊诸城。是一家专业生产屠宰流水线设备，松香锅厂家，猪头脱毛设备，猪头劈半设备，清洗设备等，是一家集屠宰设备的研发，生产，销售，服务于一体的专业公司。公司成立几年来相继研发了几十种用于屠宰的专业设备，从热烫到脱毛以及分割的流水线专用设备。

欢迎广大朋友前来选购，相信信泽，就是选择了成功！我们会用精益的产品来回报广大客户。

温馨提示：

设备价格参数仅供参考，根据型号规格配置不同，所以价格不同，支持加工订制，具体详情请咨询厂家。

国内最早从事松香锅研发与制造的厂家，专业生产各类松香锅，技术成熟，客户覆盖率广，深得用户信赖。自动控温，加热功率分档可调，使用过程中不糊锅，无黑烟，有效延缓松香炭化，节省松香。采用硅酸铝保温层，不烫手，保温效果好，使用过程中无需频繁加热，在省电的同时对延长加热管使用寿命也至关重要，是您的选择。

猪头脱毛设备生产注意事项：

- 1、由班长制定负责人每日检查松香锅油位（松香锅没有加热前油位应处于松香锅加油口下25厘米处）
- 2、松香锅应在宰前半小时开始加热。
- 3、中途吃饭时间应关闭松香锅防止出现火灾。
- 4、松香锅的温度应控制在230度内。
- 5、从水池捞出的松香应沥水后放入松香锅。
- 6、在每日结束前应捞出松香锅中猪毛。

在使用前首先加注320号导热油，一次性加注量根据设备型号定，加注时油位以油标为准，油位标检测到导热油即可。

加油时应把气孔弯头管拧下、把油尺孔拧开，以便排气。

加油到达油位时，让其停止待10分钟后，再加热。导热油不可加多，否则加热时容易溢出。

注入松香

加入松香，一般松香加入为松香桶五分之四为好，具体根据产量而定。

设定温度

送上电源后打开电源开关，此时电源指示灯亮，三到五秒钟后温控仪显示松香锅内导热油的温度。性强、节能环保，在同行业中享有很高的声誉

松香锅厂家由诸城市汇智自动化设备有限公司提供。松香锅厂家是诸城市汇智自动化设备有限公司（www.huizhizdh.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：吴德。