

肉制品卤煮锅 卤煮夹层锅 蒸汽搅拌夹层锅

产品名称	肉制品卤煮锅 卤煮夹层锅 蒸汽搅拌夹层锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	3600.00/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

肉制品卤煮锅 卤煮夹层锅 蒸汽搅拌夹层锅采用一次性成型的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑，卤煮夹层锅采用蒸汽、液化气、天然气等加热方式，锅边采用弹簧式，锅底采用自重式，使锅体与搅拌叶片紧密接触，使物料搅拌均匀。

肉制品卤煮锅 卤煮夹层锅 蒸汽搅拌夹层锅适应于各种高粘度酱料的混合搅拌加热蒸煮炒制：焙烤馅料炒制业（果酱、莲蓉、豆沙、水果蓉、蜜饯、枣泥）、肉制品熟食加工业（卤味、肉酱、牛肉酱、海鲜酱）、调味品业（火锅底料、方便面酱料、香其酱）、糖果业（果酱、糖料）、蔬菜玉米加工业（香菇酱、辣椒酱）、卤煮夹层锅酒店用品及快餐（食堂熬汤、炒菜、炖肉、熬粥）等食品加工业以及日用化工、制药等行业的搅拌混合。

肉制品卤煮锅 卤煮夹层锅 蒸汽搅拌夹层锅使用说明

- 1)、设备使用之前首先要检查电源是否接好，有无漏电现象，工作人员操作时手上要擦干，切勿带水以防触电。
- 2)、夹层锅在使用过程中，应时刻注意导热油油温变化，导热油不许超过250（由电控箱控制）。
- 3)、立式电加热夹层锅把物料加热至所需温度后，从锅底放出物料。
- 4)、本设备每班使用前，应在各转动部位加油；注意电热棒有否损坏。搅拌式夹层锅，锅体面上的部件，建议采用熟菜油；其他各处均采用30#-40#机械油。

5)、卤煮夹层锅使用过程中，出气孔不能堵死，否则油温过高容易发生事故，可倾式夹层锅在出料时应先把出气孔堵死，以防热油溢出伤人。

6)、使用完毕后，应先切断电源，锅内马上加入自来水，以保卫电热棒部份，延长使用寿命。