

# 北海炒锅 诸城旭力机械 糖果炒锅

产品名称	北海炒锅 诸城旭力机械 糖果炒锅
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

夹层锅加导热油时，建议购买320度油温的导热油，这样可以迅速提高油温，提高工作效率，加油前先堵住排油口，北海炒锅，加油量到溢流口下4~5cm为宜，然后在加热前用阀门封好一边溢流口，另一边先接一个导管导流加热时可能流出多余导热油到一个桶内，使用4~5次后方可用阀门封上。

夹层锅的技术指标：

水源压力 0.15MPa ~0.25MPa

气源压力 0.25 MPa衡压

蒸煮器有效容积 30L

隔层盘尺寸 300mm × 210mm × 25mm

蒸煮温度选择 101 ~135

水煮温度选择 100

电 源 AC 220V ± 10% , 50Hz

主机尺寸 650mm × 350mm × 500mm ( L × B × H )

电加热夹层锅使用注意事项：

- 1、对安全阀，必须使用公司配置并已经zhi定使用的安全阀，不得自行调整。
- 2、夹层锅在使用过程中，应经常注意导热油温度变化，阿胶搅拌炒锅，通常情况导热油不许超过150。（由电控箱控制），适时并注意调整温度；适当超150 以上工作时要注意油温、压力变化并做好其他安全措施。
- 3、立式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，糖果炒锅，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、使用完毕后，应先切断电源，锅内马上加入自来水，以保卫电热棒部分，延长使用寿命。

夹层锅在工作中的应用：

- 1、对可根据用户自己使用蒸气的压力，自行调整。炒锅在使用过程中，应经常注意蒸气压力的变化，用进汽阀适时调整。
- 2、停止进气后，应将锅底的直嘴旋塞开启，放完余水。
- 3、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；

公司拥有专业的研发中心和测试中心，注重提升员工素质，建立了一支专业的技术dui伍，形成了集研究开发，工艺设计，生产制造，原材料成品检验，行星炒锅厂家，售后服务于一体的完善的公司管理体系。在高温灭菌领域拥有先进的杀菌技术和理念，尤其在电脑自动化控制方面达到了国ji先进水平，并对设备进行出厂前杀菌热分布测试。

北海炒锅-诸城旭力机械-糖果炒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）是一家从事“杀菌锅，夹层锅，蒸煮锅”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“旭力”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使旭力机械在清洗、清理设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。  
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！