

# 快餐立式夹层锅 邦厨机械 昌都地区立式夹层锅

产品名称	快餐立式夹层锅 邦厨机械 昌都地区立式夹层锅
公司名称	山东邦厨机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新园中疃村西217省道北侧
联系电话	15689165066

## 产品详情

### 夹层锅结构

液压翻转式蒸汽夹层锅：自然风加热或鼓风机加热，快餐立式夹层锅作用，火焰大小可调。夹层锅升温快，温度高，锅面可达数百度，使物料通过美拉德反应彻底达到炸炒效果。夹层锅具有受热面积大、热、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。普通夹层锅有结构简单、操作方便等特点，是食品加工的初级设备，价格相对便宜，客户可大量采购，主要结构有支架、锅体、涡轮蜗杆+手轮结构，主体304不锈钢材质，锅胆采用整块钢板、一次旋压成型工艺制造。立式夹层锅

### 燃气加热夹层锅的特点

燃气加热夹层锅设备的操作及运行：

将液化气源接至进气口进气球阀，商用立式夹层锅生产商，设备电源为 220V/50HZ。

1、将需要加工的物料放入锅体内。

2、先打开液化气源的进汽球阀，然后按下电控系统面板上的点火开关，同时打开火种阀门，此时火种点燃。根据物料加工工艺，可以选择开启大火、小火或者中火阀门，点燃炉盘后关闭火种阀门。

燃气加热夹层锅的特点：

1、通过炉盘产生火苗直接对锅体底部进行加热。

2、燃气加热炉盘为自行研发蘑菇型炉盘，根据设备尺寸选择3圈或2圈炉盘，每圈可实现独立控制，独立开关或者调解火力大小。特殊设计，减少爆燃，空锅加热温度可以达到300 以上。

3、设备受热面积大，受热均匀，热效率较高，控制方便。

4、公司独创烟囱型设计，快餐立式夹层锅，内部设计特殊结构，锅体受热温度均匀，热。立式夹层锅

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，昌都地区立式夹层锅，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。立式夹层锅

快餐立式夹层锅-邦厨机械(在线咨询)-昌都地区立式夹层锅由山东邦厨机械科技有限公司提供。快餐立式夹层锅-邦厨机械(在线咨询)-昌都地区立式夹层锅是山东邦厨机械科技有限公司（[www.51bcjx.com](http://www.51bcjx.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：王聪。