

# 莲蓉夹层锅 运城夹层锅 旭力机械公司

产品名称	莲蓉夹层锅 运城夹层锅 旭力机械公司
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

夹层锅优势特点：

- 1、我们采用了两项专利技术在行星搅拌炒锅的制造上，有别于其他同行的制造工艺；包括附件在内的所有食品机械，熬麦芽糖夹层锅，都实现了标准化的设计与生产。行星搅拌炒锅出厂前均要经过4小时的试运行，合格后才能发货出厂。
- 2、锅体采用宜兴北海一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，莲蓉夹层锅，整体圆度误差小，搅拌器与锅体贴合度高，避免糊锅现象出现。
- 3、搅拌方式采用特殊的倾斜转动，使用行星搅拌器与锅体充分接触，实现公转自转的不整数转速比，使锅内无搅拌死角。
- 4、性能稳定，食堂熬汤夹层锅，设备齿轮、轴等关键零件，均采用数控加工中心设备，使零部件的互换性提高。

电加热夹层锅主要技术及结构性能如下：

- 1、容积：50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L、800L、1000L。
- 2、结构形式：电加热夹层锅分可倾式、立式结构，按工艺需要采用带搅拌与不带搅拌。
- 3、锅体材质：内锅体不锈钢(SUS304)，夹套、支架碳钢(Q235—B)外涂防锈漆；内外全不锈钢。
- 4、搅拌转速：36r/min（可以根据客户要求来选定一定的转速）；搅拌桨形式：普通搅拌（锚式）和刮底搅拌。

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，运城夹层锅，建立了一支专业的技术队伍，形成了集研究开发，工艺设计，生产制造，原材料成品检验，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内先进水平，并对设备进行出厂前杀菌热分布测试。

莲蓉夹层锅-运城夹层锅-旭力机械公司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（zcxlijixie.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！