

# 牛肉酱燃气夹层锅 燃气夹层锅 蓝晶机械

产品名称	牛肉酱燃气夹层锅 燃气夹层锅 蓝晶机械
公司名称	诸城蓝晶机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道吕标工业园
联系电话	15063688111

## 产品详情

诸城蓝晶机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

本产品采用一次成型的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑。可采用蒸汽、液化气、，电加热导热油等加热方式。

### 使用注意事项

使用蒸气压力，不得长时间超过定额工作压力。

蒸气锅在使用过程中，应经常注意蒸气压力的变化，用进汽阀适时调整。

我们以严谨的服务理念，开拓国内国际市场，建立质量跟踪网络，以客户为中心，燃气夹层锅，开发产品为主导，不断创新，满足不同客户的需求，骨汤燃气夹层锅厂家，蓝晶机械全体员工将会以快的速度为您提供一流的服务，欢迎新老客户前来洽谈合作！燃气夹层锅

诸城蓝晶机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

### 1、接电、加注导热油

2、将锅刷洗干净，投入物料，牛肉酱燃气夹层锅厂家，应先注入导热油，接通电源，待物料达到所要求的温度和预定的加热时间时，关闭电源。可转动手轮，牛肉酱燃气夹层锅，使锅体倾斜，进行卸料。至此，即完成一次作业。

3、每进行一次作业，应检查导热油的容量，以免造成干烧，损坏设备。

4、为保证导热油的清洁，应每隔3个月更换一次。

5、为保持清洁，每使用一次，即应清洗一次。

6、可倾式夹层锅在使用前应检查转动部位润滑是否良好，应将油杯中注满润滑脂并可将蜗轮、蜗杆的咬合处，注入适量润滑脂。燃气夹层锅

诸城蓝晶机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

夹层锅系列材质在客户无特殊要求的情况下，内外锅体及撑脚及可倾架等通常都是采用不锈钢304制造的。蒸汽夹层锅主要有锅体和撑脚或可倾架组成，锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层加入导热油加热。锅体材质有全钢和半钢之分。搅拌有刮边搅拌和普通搅拌。客户可根据自身加工需求来选择。燃气夹层锅

牛肉酱燃气夹层锅-燃气夹层锅-蓝晶机械(查看)由诸城蓝晶机械有限公司提供。诸城蓝晶机械有限公司 (lanjingjixie.tz1288.com) 是一家从事“蔬菜清洗机，果蔬清洗风干流水线、蒸煮漂烫冷却设备，风干设备”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“诸城蓝晶机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使诸城蓝晶机械在休闲食品加工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！