熬制糖稀夹层锅 羊杂汤夹层锅

产品名称	熬制糖稀夹层锅 羊杂汤夹层锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:重诺
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

熬制糖稀夹层锅 羊杂汤夹层锅有很多客户熬糖稀都用我们的夹层锅来做,可以根据客户物料的粘稠度来选择搅拌的转速,大多数客户会选择电加热的,因为控温方便,而且到达设定温度之后就自动进入保温功能,不需要人看着。夹层锅是半球体状的,受热面积大,熬制糖稀夹层锅客户能够根据自己的产量选择不同型号的夹层锅。

敖制糖稀夹层锅

羊杂汤夹层锅1、说明:蒸煮锅使用前,锅内须用热水清洗干净,然后消毒。物料桨液由固定在缸 盖上的物料管进入缸内,或开启缸盖倒入。物料不宜装太满,以免物料加热时外溅,造成环境不卫生或损失。

- 2、电源:接足够功率三项四线和设备外体地线,电源务必配备漏电保护。
- 3、加热方法:加热时必须待夹套内装满导热油,加油量到水平方向溢流口往下5-10cm,夹层锅厂家可通过加油口探测油位;熬制糖稀夹层锅然后接通380V电源,开启加热开关,先旋转调温旋扭旋至加热所需温度(通常持续加温升温过程可调节到温度,可保证加热管持续工作,在保温时候可将温度调节到你所需要温度,这样可以提高过做效率)。
- 4、清洗:加工结束,应尽快用温水冲洗,刷掉粘糊着的物料,并用清水冲洗,待下次使用时,用90 以上热水,保持2-3分钟的消毒处理。
- 5、保养:要经常注意整台设备的工作情况,导热油不足时应立即补充,经常擦洗缸体,保持外表清洁,内胆光亮,达到经久耐用目的。
- 6、使用完毕后,应先断电源,以保持电源管部分延长使用寿命。

蒸汽加热夹层锅 电加热搅拌夹层锅售后服务:

我公司产品具有节能、绿色环保、安全可靠、性能稳定、使用方便等特点。我们将认真对待社会及顾客 对我们的要求和期待,用自己的努力,向用户提供更有价值的产品和令人满意的服务。公司的销售及售 后服务,销售不是盈利***,而是为顾客提供更为专业化的选择,给顾客带来更为专业化的服务。为顾客节约能源、降低资本,熬制糖稀夹层锅夹层锅生产厂家用节能的品质和专业化的服务来回报顾客永恒不变的信赖。