

羊汤夹层锅 卤肉蒸煮锅

产品名称	羊汤夹层锅 卤肉蒸煮锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:可定制 产地:山东潍坊诸城
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

羊汤夹层锅 卤肉蒸煮锅现在许多店家也都会选择用我们的夹层锅来工作，多数店家因为没有三相电或者是锅炉，没法使用电加热的或者是蒸汽加热的，所以他们都会选择用燃气加热，使用起来非常的方便，用我们平时家里用的液化气就可以了。羊汤夹层锅可以控制大火小火，而且燃气加热的我们都会配带上保温层，能够防止人员烫伤也能够为工作的人创造一个好的工作环境。

羊汤夹层锅 卤肉蒸煮锅使用注意事项

- 1、对安全阀，必须使用公司配置并已经指定使用的安全阀，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，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、立式蒸煮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，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。
- 6、羊汤夹层锅加导热油时,建议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,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.(由于每个地方产的导热油有质量差异,如果开始使用时候有大量流出,在下次使用前先回倒部分到夹层里,几次循环,基本可以稳定)