**Introducción del equipo:**
Está compuesto principalmente por el cuerpo de la olla, el cuerpo del marco, el sistema de agitación, el sistema de calefacción, el dispositivo de transmisión de control de velocidad, el eje de agitación, el sistema de giro del cuerpo de la olla, etc.
1. Cuerpo de la olla: el cuerpo de la olla de este producto es un cuerpo de olla hemisférico de acero inoxidable formado por un estampado (el único número puede consultarse), el error de redondez general es pequeño, el agitador y el cuerpo de la olla tienen un alto grado de ajuste , y se evita el fenómeno de pegado de ollas.
2. Sistema de calefacción: Vapor (calefacción de camisa (vapor)), gas, calefacción eléctrica, aceite de transferencia de calor, calefacción electromagnética y otras formas de calefacción están disponibles para que los clientes elijan.
Gas: calefacción por estufa de gas natural de viento, tamaño de llama ajustable. La temperatura aumenta rápidamente, la temperatura es alta y la superficie de la olla puede alcanzar cientos de grados, por lo que los materiales se pueden freír completamente mediante la reacción de Maillard. Combustión completa, alta eficiencia térmica y calentamiento uniforme del cuerpo de la olla; el quemador tiene forma de anillo y rodea el fondo de la olla, y puede calentarse con gas de carbón, gas licuado de petróleo y gas natural. El gas es fácil de usar y la velocidad de calentamiento es rápida, lo que cumple con los requisitos de alta temperatura de algunos productos y no está limitado por el voltaje de fábrica.
3. Sistema de agitación: el método de agitación adopta una rotación de inclinación especial, de modo que el agitador planetario esté en pleno contacto con el cuerpo de la olla, y se realiza la relación de rotación no entera de rotación y autobiografía, de modo que no hay ángulo muerto en El raspador de PTFE tiene un alto grado de adherencia al cuerpo de la olla, y el material se agita y se mezcla de manera más uniforme.
4. Dispositivo de transmisión de regulación de velocidad: el eje de agitación adopta una estructura avanzada de rotación y sellado para hacer que el interior de la olla esté limpio e higiénico, la regulación de velocidad adopta potencia de regulación de velocidad de conversión de frecuencia y la operación es estable.
5. Sistema de volteo del cuerpo de la olla: método de elevación hidráulica, realiza la separación de la agitación y el cuerpo de la olla, y lleva a cabo la inclinación y descarga hidráulicas.Se puede inclinar en un ángulo de 90 °, y no hay ángulo muerto para la descarga, fácil de limpiar y reducir la intensidad del trabajo. Manual: toda la olla se voltea manualmente y se descarga a través del engranaje helicoidal y el gusano, lo cual es seguro, estable y confiable.
6. El cuerpo del marco está hecho de acero inoxidable 304 y pulido, lo que cumple con los requisitos de la "Ley de saneamiento de alimentos de la República Popular China". Tiene una apariencia hermosa, diseño razonable, estructura compacta, instalación conveniente, operación simple y fácil mantenimiento. 7. Los modelos se pueden dividir en 100L, 200L, 300L, 400L, 500L y otras especificaciones según el volumen real. Los productos con capacidad no convencional se pueden procesar y personalizar.

**Procedimientos operativos diarios:**
1. Tenga en cuenta que después de cada fritura, el instrumento debe limpiarse inmediatamente.
2. Después de trabajar todos los días, limpie la parte inferior del wok de agitación automática y luego abra la válvula de bola de limpieza para limpiar el interior del wok.
3. Al ir y venir del trabajo, limpie la superficie de la olla mezcladora con un paño suave y mantenga limpia la superficie de la olla mezcladora para el próximo uso.
4. Antes de trabajar, asegúrese de verificar si la olla está plana con la tapa de la olla, si la boca de la olla y la tapa de la boca del material están bien cerradas, si el sello es confiable y si los tornillos están bloqueados.
5. Antes de cualquier mantenimiento o limpieza, el equipo debe ser cortado de la fuente de alimentación 6. Nunca ponga sus manos en la olla durante la operación del equipo para evitar accidentes.
7. Mueva antes de cada inicio de agitación, verifique si hay alguna anomalía en el marco de agitación y elimínela inmediatamente si hay alguna.
8. Si hay alguna respuesta anormal durante la operación, detenga la operación inmediatamente y encienda la máquina después de encontrar la causa.

**Instrucciones de uso**
1. Encienda la fuente de alimentación (380 V, 50 HZ) y verifique si la luz indicadora de encendido se muestra normalmente.
2. Vierta el material (según la tecnología de procesamiento), conecte la fuente de gas, encienda la pistola de encendido para encender manualmente y controle la potencia de fuego ajustando la válvula de cada estufa de gas de anillo.
3. Encienda el interruptor de agitación, el motor de agitación comienza a raspar el fondo y agitar, y la regulación de velocidad de conversión de frecuencia (0-50 HZ) se lleva a cabo a través de la perilla de control de velocidad del convertidor de frecuencia
4. Apague el interruptor de agitación para dejar de revolver. Nota: cuando se apaga la agitación, el brazo de agitación se moverá automáticamente a la posición de inicio. Este proceso tarda de 0 a 10 segundos. No encienda el interruptor de giro de la olla inmediatamente para evitar accidentes
5. Descarga: La función de descarga tiene modo automático y modo manual. Encienda el modo automático, presione el cilindro hidráulico para moverse hacia arriba, hacia abajo, volcar y restablecer el interruptor, y automáticamente se ejecutará en la posición establecida. Encienda el modo manual, los interruptores de ascenso, descenso, vuelco y reinicio están en el estado de jog, y el cilindro hidráulico debe presionarse todo el tiempo para continuar funcionando hasta la posición establecida.
6. Primero encienda el interruptor hacia arriba, el brazo agitador se levanta, luego encienda el interruptor giratorio de la olla, vierta el material, luego encienda el interruptor de reinicio, el cuerpo de la olla vuelve a la derecha y finalmente encienda el interruptor hacia abajo , el brazo agitador cae y la operación se completa