

诸城雅辰机械 火锅底料行星炒锅现货

产品名称	诸城雅辰机械 火锅底料行星炒锅现货
公司名称	诸城市雅辰机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	18765623776 18765623776

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市雅辰机械有限公司

行星炒锅是我公司研发的全新结构产品。调味料搅拌炒锅锅体与物料接触部位均采用食品级SUS304不锈钢材质制作而成，保证食品生产用锅卫生，干净，安全。

燃气加热炒锅是一种新型的节能环保设备。其物料的加热方式可采用多种燃气加热（如：液化气，天然气，管道煤气），

调味料搅拌炒锅采用开式炉灶明火加热炸炒，具有升温快，温度高，热，便于控制等特点。

产品用途：调味料搅拌炒锅主要适用于中央厨房、连锁酒店食堂、各种馅料、火锅底料、方便面酱料、辣椒酱等调理食品的炒制！

雅辰自动搅拌炒锅加热方式：火焰加热，自动点火，火焰大小可调。调味料搅拌炒锅升温快，温度高，锅面可达数百度，使物料通过美拉德反应彻底达到炸炒效果。燃烧器为环形，环绕锅底，锅体受热均匀。可使用煤气、液化气、天然气燃料。

调味料搅拌炒锅自动测温，可全过程温度测控，准确可靠。

搅拌器转速变频调节，在0~26rpm内可实现无极调速刮板独特，采用公转加自转方式，混料均匀，火锅底料行星炒锅售后，刮锅彻底，可很好地解决某些酱料糊锅问题。且可自动升降。

雅辰自动搅拌炒锅出料方式：调味料搅拌炒锅锅体自动翻转出料。排料快、彻底，更适用于粘稠酱料及颗粒状物料。

锅体翻转、搅拌器升降全部采用液压传动，运行平稳，可靠。

诸城雅辰行星搅拌炒锅属于一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，可采用蒸汽加热、电加热、燃气加热和电磁加热等四种加热形式，具有受热面积大，热。

调味料搅拌炒锅凡接触食品部分皆为304不锈钢板材制造并进行抛光处理，符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求，具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、便于维修。

调味料搅拌炒锅搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，使用的行星式搅拌器与锅体充分接触。

调味料搅拌炒锅搅拌系统采用自转公转相结合的方式，其传动比为不整数传动比，保证锅内无任何搅拌盲点。使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。

诸城雅辰机械(多图)-火锅底料行星炒锅现货由诸城市雅辰机械有限公司提供。诸城市雅辰机械有限公司是从事“杀菌锅,夹层锅,行星搅拌炒锅,食用菌灭菌罐,硫化罐”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：刘经理。同时本公司还是从事肉类杀菌锅，熟食杀菌锅，肉类高温杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。