

# 辣椒酱多爪炒锅价格 四川辣椒酱多爪炒锅 山东诸城中润机械

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 辣椒酱多爪炒锅价格 四川辣椒酱多爪炒锅<br>山东诸城中润机械 |
| 公司名称 | 诸城市中润机械有限公司                     |
| 价格   | 面议                              |
| 规格参数 |                                 |
| 公司地址 | 诸城市南湖经济开发区                      |
| 联系电话 | 13280727133                     |

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市中润机械有限公司

### 中润多爪搅拌炒锅

产品用途:

- 1.用于炒酱(火锅底料、辣酱、蚕豆酱、辣椒酱)
- 2.拌料(花生糖、米花糖、小米酥等)
- 3.油炸(核桃、腰果、蚕豆、花生米)等食品加工行业

大型多爪火锅底料炒锅和普通燃气炒锅对比优势

点火：有熄火保护装置 其他老式炒锅无熄火保护

炉体：有防烫功能，而其他老式炒锅炉体不防烫，员工操作安全隐患大

节能：耗气量6.84立方/小时

，其他厂家老式炒锅耗气量11.76立方/小时，隆泽全自动红外线静音节能炒锅节能达到42%

安全：无名火更安全，其他老式炒锅有明火，有火灾隐患

配件：搅拌臂整体成型结构更稳定

性能优势

节能、静音、安全、稳定性好、容量大、操作方便

## 中润多爪搅拌炒锅

是行星搅拌炒锅的延伸，该设备具有多个搅拌头，全程智能操控，无需人工炒制、自动翻转炒制，锅体可倾式出料更方便，液压控制翻锅，操作非常方便节约人力降低成本。

采用背面集中排废气，作业舒适安全，搅拌头在锅内自转和公转，能增强独特炒制时间，燃气供热/电磁加热供热，适用于炒制（或烘焙）蔬菜、鱼肉、调味品、药材等，常用于餐饮、烘焙、食品加工等行业。

### 一、产品特性：

- 1、自动多头搅拌炒制（搅拌头可自转和公转）
- 2、易操作（锅体可倾，液压倒料）
- 3、操作安全舒适（背面集中排废物）
- 4、炒制时间好
- 5、搅拌/混合均匀
- 6、煤气燃烧供热方便，不受工厂电压限制
- 7、电磁加热节能环保，比普通电加热式节电20%-30%，升温迅速，温度可控
- 8、内外锅体全不锈钢制造，外型美观，结构紧凑，清洗方便

### 中润多爪搅拌炒锅特点：

全自动红外线静音节能炒锅，搅拌刮底刮边并结合行星式搅拌，使酱料无一不受热均匀。

容积大，产量高，设备全容积650L，每锅可炒物料400kg.

火力大，独特的燃烧装置，升温快，温度高，炒出的物料色泽鲜艳，口味纯正。

不糊锅，独特的搅拌装置，可以覆盖锅体的每一个角落，使物料不糊锅。

搅拌均匀，特殊的结构设计，可使物料短时间内混合均匀，提高产品品质。

出料方便快捷：液压双缸翻锅出料，使出料变得更方便快捷。

自动测温：测温控头与物料接触，直接测量物料温度，测温准确。

全自动化控制，只需人工按按钮即可，大大降低劳动强度。

馅料炒锅主要材质为不锈钢，外表美观，易清理。

节能环保，采用红外线节能灶头，节能率达40%以上，安全稳定无明火，节能更环保！

多爪炒锅适应于各种高粘度酱料的搅拌加热蒸煮炒制：肉制品熟食加工业（鱼子酱、肉酱、海鲜酱），调味品业（火锅底料、方便面酱料），蔬菜酱类业（辣椒酱、香菇酱、蘑菇酱），酒店及快餐（食堂烧菜、熬汤），馅料炒制业（果酱、豆沙、蜜饯、枣泥、阿胶）等食品加工业。

中润机械奉行以人为本，诚实守信的经营理念，做好产品，服务社会。与广大客户共同成长，也希望广大客户提供意见建议支持，我们想做的更好，我们也会做得更好。