

大同香菇酱行星炒锅 山东诸城中润机械 香菇酱行星炒锅供应商

产品名称	大同香菇酱行星炒锅 山东诸城中润机械 香菇酱行星炒锅供应商
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

高粘度月饼馅料搅拌炒锅助你做出美味馅料.月饼馅料占月饼质量的40%-80%。馅料也因原料与制作方法的不同，可分为软馅系列、水果系列、干果系列等，其中软馅系列是为精致的馅料，但在制作方法上也为费工费时。

多使用蒸汽行星搅拌炒锅或者电加热导热油行星搅拌炒锅，两种加热方式都是整个锅体一起加热，温度比较缓和，受热很均匀，在加热行星搅拌方式360度的翻炒使任何高粘度的物料都不会糊锅。那么在使用如此安全的设备时需要注意哪几点：

产品特点

搅拌系统采用自转与公转相结合的方式，搭配半球形的不锈钢锅体，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

采用无极变频器能将高粘度产物充分混合，加热均匀，提高热量。具有易于操作、工作、耗能低、使用寿命长、结构紧凑、维修方便等特点、是性能优良的搅拌机。

产品用途：主要用于制酱业、馅料业、制糖业等食品加工领域和化工制药等工业加工领域。

全自动行星搅拌炒锅分类：

从类型上分为直立式手动、半自动与全自动。从加热形式上分为：蒸汽式、燃气式、燃气导热油和电加热导热油。从出料方式可分为：直立式、可倾式和卧式搅拌锅。

全自动行星搅拌炒锅出料方式：

该系列设备自动/液压型是利用液压推力使搅拌臂翻转，免拆装搅拌器，再利用液压推力倾翻锅体，易于进出原料节省人力，采用无级变频调速器能将高粘度产物混合均匀，具有易于操作，工作，耗能低，使用寿命长，结构紧凑，维修方便等特点，是性能优良的搅拌机。

搅拌方式

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。该系列设备自动/液压型是利用液压推力使搅拌臂翻转，免拆装搅拌器，再利用液压推力倾翻锅体，易于进出原料节省人力，采用无级变频调速器能将高粘度产物混合均匀加热提高热量，具有易于操作，工作。

工作原理：

锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体,搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，根据行星运动原理研制而成,使搅拌器与锅体充分接触，实现传动公转与自转的不整数传动比，锅内无搅拌死角.同时具有不粘锅特性.非常适合加工辣椒酱,火锅底料熬制等高粘稠物料的加工.

全自动行星搅拌炒锅应用

广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，更是备受馅料酱生产企业、肉制品熟食企业、调味品企业等加工业的青睐，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

购买须知：

(1) 价格问题：价格以本公司实际报价为准！

(2) 设备问题：所有商品我们公司在发货之前都进行严格质检，确保无任何问题才发货！

(3) 设备图片：图片均为实物拍摄，但由于光线及显示器等原因会有轻微的色差，请谅解！

(4) 设备属性：下单之前或者购买之前请咨询您需要的商品型号、规格尺寸、公司合同等，以便确认你满意的设备、方便您购买产品应有的保障。

中润电磁炒锅特点：

- 1、干净卫生没有噪音。
 - 2、安全方便，设备拉到任何地方只要有380付电的地方，接上电就能用。
 - 3、升温速度快，电磁搅拌炒锅比任何加热方式升温都要快。
 - 4、设备材质全部用不锈钢304材质。
 - 5、搅拌浆可以代替人工上下翻炒，物料搅拌均匀不糊锅。
- 1、更先进—采用电磁涡liugan应进行加热，升温快。
 - 2、更精准—双温度控制系统，电脑自动控温，可设置8个时间段，每个时间段设置1-8档火力，到达时间或温度后自动报警，提高了工艺的可控性。
 - 3、更省钱—比普通燃气、油灶节能50%以上，运行费用更低。安装、操作简单，占地面积小，人工成本低，为企业减少配套资源，真正实现了产品标准化生产和“减负”的目标。
 - 4、更安全—具有无锅检测、超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相保护，西瓜酱炒锅规格，电磁加热设备无明火、将危险系数降到“0”。
 - 5、更环保—无、无废气、超静音设计，能显著改善工作环境和卫生状况，为企业打造绿色健康生产线。