

陕西肉丝酱搅拌炒锅 山东诸城中润机械 肉丝酱搅拌炒锅材质

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 陕西肉丝酱搅拌炒锅 山东诸城中润机械 肉丝酱搅拌炒锅材质 |
| 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

行星搅拌炒锅-炒菜机

行星搅拌方式的电磁炒菜机主要功能：

- 1、智能电脑程序控制各种炒菜工艺流程
- 2、自动加热与温度准确控制
- 3、自动调速搅拌
- 4、自带清洗水枪
- 5、自动报警提示
- 6、电磁线圈采用高频线可实现迅速加热
- 7、微电脑自动温控和温显
- 8、操作人员安全保护

9、加装人工操作按键，可实现自动到人工自由转换功能。

10、电磁加热能显著改善工作环境和卫生状况

肉丝酱搅拌炒锅

行星搅拌炒锅温度很高，而且控制性好，这个温度正好能把肉的那种香味充分的炒出来，让肉跟酱充分混合，达到肉酱合一香飘万里的效果。全自动行星搅拌炒锅还适合于高粘度物料的加工炒制。能把高粘度的物料溶解混合到状态，肉丝酱搅拌炒锅材质，是品质优良的搅拌炒制设备。采用一次成型的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑。可采用蒸汽、液化气、电加热导热油等加热方式。受热面积大、热、加热均匀、物料升温快、加热温度容易控制等特点。广泛应用于肉制品、炒馅、酱料、调理食品、糖果、制药、乳品、饮料、罐头、也可用于大型餐厅或食堂的熬粥烧水、煮饭之用。

中润电磁炒锅优势

- 1、热达93%以上，颠覆传统设备35-50%的热效率
- 2、节省能源成本40-80%
- 3、节省人工成本30-80%
- 4、8-20年使用寿命设计
- 5、物料控温精准度为 ± 1 ，陕西肉丝酱搅拌炒锅，物料高温度达400
- 6、0污染，0排放，无火灾风险
- 7、工人工作环境温度降低50-80%
- 8、可使员工流失率降低至10-20%

电磁智能炒锅使用注意事项

- 1、建议使用6mm以上标准铜芯电源线。
- 2、放置电磁炉的桌面要平整，肉丝酱搅拌炒锅厂家，否则使用时锅体的重力将会迫使炉体强行变形甚至损坏。
- 3、控制箱使用中应严格按照说明书操作。
- 4、工作结束后将电磁关闭，肉丝酱搅拌炒锅生产商，谨防空锅干烧。为保持清洁，锅体每使用一次，即应清洗一次。

陕西肉丝酱搅拌炒锅-山东诸城中润机械-肉丝酱搅拌炒锅材质由诸城市中润机械有限公司提供。诸城市中润机械有限公司为客户提供“大型爆米花机,夹层锅,行星搅拌炒锅,横轴搅拌炒锅,高压蒸煮锅”等业务,公司拥有“山东诸城中润机械”等品牌,专注于炊事、烘焙设备等行业。欢迎来电垂询,联系人:曲经理。同时本公司还是从事浸糖设备,浸糖锅,真空浸糖锅的厂家,欢迎来电咨询。