

600L多爪搅拌炒锅,辣椒酱搅拌炒锅

产品名称	600L多爪搅拌炒锅,辣椒酱搅拌炒锅
公司名称	诸城博铭商贸有限公司
价格	32500.00/台
规格参数	材质:304不锈钢 控制方式:全自动 型号:600L
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道大洼子村东
联系电话	18105366130

产品详情

600L多爪搅拌炒锅,辣椒酱搅拌炒锅 适合物料、汤料熬制，温度可以根据需要加以调整，不容易糊锅和结垢，可满足不同粘度产品的搅拌，主要由锅体、架体、搅拌系统、加热系统、调速传动装置、搅拌轴、锅体翻转系统等组成。

600L多爪搅拌炒锅,辣椒酱搅拌炒锅内胆和外胆两层，要是有特殊要求的话也可以根据您的需要来定制。锅体是由内外由半球形锅体+直边+支架组成的双层结构形式，中间夹层通入介质。广泛应用于各类食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

600L多爪搅拌炒锅,辣椒酱搅拌炒锅产品特点：

- 1、夹层锅体是一次冲压成型的半球体不锈钢锅体，整体圆度误差小，搅拌器与锅体贴合度高，避免底部死角糊锅现象出现。
- 2、夹层锅以蒸汽或电加热，更加环保，节能，速度快，提高品质，为企业节省大量的人工成本。
- 3、搅拌方式采用特殊的倾斜转动，使行星式搅拌器与锅体充分接触，实现公转与自传的不整数转动比，使锅内无搅拌死角。
- 4、夹层锅采用先进的转动与密封结构，使锅内无死角，易清洗，符合际认证标准。
- 5、搅拌器采用变频调速，转速可以从零到高速任意调节。
- 6、出料方式，实现搅拌锅体分离后进行液压倾斜倒料，降低劳动强度。