

电加热夹层炒锅,复合调味料行星炒锅

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 电加热夹层炒锅,复合调味料行星炒锅 |
| 公司名称 | 诸城市润成贸易有限公司 |
| 价格 | 19800.00/台 |
| 规格参数 | 材质:304不锈钢 控制方式:全自动 型号:300升 |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市西外环中段东侧（杨春商贸城） |
| 联系电话 | 15666886150 |

产品详情

电加热夹层炒锅,复合调味料行星炒锅 其实调味料现在已经不仅是我们经常用到的油盐酱醋了，更多的是一种调料，使用也很广泛，可以用在炒菜中的配料或者特色产品中的酱料，一般粘稠度都比较高，而且是大批量生产，设备可以根据不同的要求来选择型号和配置。

电加热夹层炒锅,复合调味料行星炒锅有需求才能有动力，随着人们对效率的要求，所以不同的设备都在更新换代，只有这样才能满足人们的要求，而作为食品行业，从开始的依靠人工逐渐被设备代替，尤其是在搅拌过程中原先是需要大量人工的，搅拌的效果还差，现在利用搅拌电机就完成可以代替人工而且效果更好，还可以实现批量化生产。

电加热夹层炒锅,复合调味料行星炒锅特点：

- 1.升温速度快，温度可调；锅内两个感温探头，分别测锅体温度和食品温度；
- 2.自动温度控制和温度显示，自动设置，到时间或温度后自动报警，加工工艺易于控制，食品加工过程重复性好，质量更佳，更稳定；
- 3.因为采用了行星式搅拌所以加工的食品不粘锅，不结成硬块或结焦；用油少、操作简单，炒制过程中残渣不易粘锅及便于清理；
- 4.热效率高，节能、节电效果显著，比普通电加热节电20%~30%；
- 5.安装、操作简单，占地面积小，减少配套成本；
- 6.能显著改善工作环境和卫生状况；
- 7.使用寿命长；内锅体采用不锈钢SUS304一次冲压成型的半球形胆；

