

碧根果炒炉炒制加工 巴旦木的炒锅是如何炒制的

产品名称	碧根果炒炉炒制加工 巴旦木的炒锅是如何炒制的
公司名称	诸城市澳鸿食品机械厂
价格	1800.00/台
规格参数	品牌:澳鸿机械 型号:HNJX-150 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道臧家铁沟村村北
联系电话	15263633366

产品详情

碧根果炒锅电磁加热9米流水线混炒设备，该设备支持一机多用，用于炒制碧根果、巴旦木、芝麻、胡麻、荞麦、花生和葵花子等，加长电磁混炒设备具备更加节能，产量更高的优势。

巴旦木炒锅应用领域;

油料加工业：芝麻、菜籽、茶油籽、胡麻籽、花生

坚果加工业：瓜子、花生米、腰果、杏仁、多味大豆、五香豌豆、蚕豆

杂粮加工业：玉米、大米、小麦、大豆、黑豆、豌豆

制药业：中药材烘烤

饮品：咖啡豆、苦荞（膨化）、大麦芽

主要特点：

自动化程度高：该机是流水线作业的生产线，速度快、产量高、运行过程仅需1人操作。

智能：该机有强大的温度智能修复功能，可控性强、智能控温。

环保：该机是采用电磁加热，对作业环境碳排放为零。

低耗：该机使用复合锅体 < 滚筒 >、保护热量不能向外散放，热效率可达95%以上，比传统的电加热烘炒设备节电45%以上。

用料考究：全部采用不锈钢材料，保证烘炒制品的卫生与安全，符合GMP标准。

人机界面：人性化设计，智能控制、参数设定方便快捷。

温度高：温度可达400 。

故障自诊断功能：故障显示一目了然。

碧根果炒货机的优点

一、节能：电磁炒货机是利用电跟磁感应产生物理反应锅体内部开始自身发热，加热360度无死角，温度也均匀可控，采用特殊材质锅体，锅体包裹保温材料，可减少车间环境的热传递，热效几乎能完全利用；电跟磁产生感应，锅体自身发热，不需要导热截止，升温快，瞬间能把温度提高到设定温度。热效利用率可达95%以上（普通电加热炒货机热效率在60-65%左右）；炒制时间可控，搅拌齿设计合理，能减小原材料与锅体之间的摩擦，保护原材料个体完整破碎率小，提高原材料的出油率和品相，因此省电、省时、节能、省人工，比传统的电加热省电可达40%左右。二、环保：电磁加热炒货机无明火，安全可靠，故无火灾隐患；碳零排放，不会有有害气体产生，避免空气、原材料和工作环境的二次污染，比燃气加热，煤炭，木材等加热的炒货机要干净、卫生、环保、安全隐患少。三、智能：电磁炒货机是智能控制，可根据需要设定；故障可自动诊断，自动显示，；智能控温，准确度高，正负不差1-2度，不怕锅体温度过高而炒糊现象，原材料均匀一致，不受人工因素影响炒制品的品质。四、操作简便：一键操控，开关机方便，省心省力；对操作技能要求不高，一人可操作数台，迅速快捷，生产效率高，可节省人工成本。五、耐用：电磁炒货机的设计是炒货机和加热器的分离结构，炒货机的转动和震动对电器无磨损和影响，因此减小了电磁炒货机的故障率，延长电磁炒货机寿命据统计，电加热炒货机的故障率高，平均寿命在6-12个月左右。