

惠乐食品机械 蒸汽夹层锅 夹层锅

产品名称	惠乐食品机械 蒸汽夹层锅 夹层锅
公司名称	诸城市惠乐食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市经济开发区顺安社区
联系电话	13793648165 13793648165

产品详情

香菇酱行星搅拌炒锅

香菇酱行星搅拌炒锅，行星自动搅拌方式：

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，燃气夹层锅，具有易于操作，工作，耗能低，使用寿命长，结构紧凑，夹层锅厂家，维修方便等特点，是性能优良的搅拌机。

产品采用的电磁加热（导热油夹层）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。本机吸收借鉴技术，结合众多食品厂家的建议，自主研发的一种新型双向刮底搅拌夹层锅，本锅体搅拌部分采用一次性成型的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑，刮边采用弹簧式，刮底采用自重式，使锅体与搅拌叶片（搅拌叶片采用塑料王，全自动行星搅拌炒锅功能，厚度16mm，耐高温达280c°）紧密接触，使物料搅拌均匀，不粘锅。动力采用日本无级调速器与涡轮，蜗杆，减速机的结合，搅拌方式采用特殊的倾斜式行星传动，使用的搅拌器与锅体达到充分接触，实现传动公转与自转的不整数传动比，确保锅内无搅拌死角，物料搅拌均匀不粘锅。传动部位采用的传动与密封结构，保证了锅内洁净、卫生。采用变频调速器与摆线针轮减速机及倾斜传动的组合，增大了传动力矩，在转速范围内可随意调节搅拌速度，液压式升降、翻锅出料省力、省时、省工。

技术性能

电加热夹层锅

1、容积：50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L、800L、1000L。

- 2、结构形式：分可倾式、立式结构，按工艺需要采用带搅拌与不带搅拌。
- 3、锅体材质：内锅体不锈钢（SUS304），夹套、支架碳钢（Q235—B）外涂防锈漆；内外全不锈钢。
- 4、带搅拌装置锅体：顶部中心搅拌，减速机输出轴与搅拌桨轴采用活套连接，方便拆装与清洗。
- 5、搅拌转速：36r/min（可以根据客户要求来选定一定的转速）；搅拌桨形式：普通搅拌（锚式）和刮底搅拌。
- 6、支脚形式：立式锅体：三棱锥形式、圆管式；可倾式锅体：槽形支架式。
- 7、设备配置：表盘指针式温度计、蒸汽进口、出料口等（立式结构）。
- 8、可倾式夹层锅体大可倾转90°，倾转方式为手动式翻转。注：夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌桨结构等可根据客户特殊要求定做。

行星搅拌锅和普通搅拌锅都共同属于搅拌锅产品系列，但加工出来的产品却有很大不同，无论是从外观上还是口感上。劲创根据多年设备制造经验，夹层锅，总结了一下行星搅拌锅和普通搅拌锅的不同之处，希望对有搅拌锅需求的客户有所帮助。

- 1.从搅拌方式上，行星搅拌采用特殊的倾斜转动，使行星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360度刮底刮边无死角搅拌，特别适用粘稠度高的产品。而普通搅拌锅只能做圆周转动，容易出现糊锅现象，并且普通搅拌锅只适用于比较稀的物料。
- 2.从自动化程度上，可自动点火，不锈钢行星搅拌炒锅方便快捷，不锈钢行星搅拌炒锅提高工作效率；带阀，不锈钢行星搅拌炒锅漏气时有报警功能，可自动断气，刮底搅拌酱料炒锅安全实用。
- 3.从搅拌浆上，的四头搅拌桨叶，搅拌片采用高强度的聚四氟乙烯制成，耐磨耐高温、刮底搅拌酱料炒锅符合食品生产要求。
- 4.从外观上，蒸汽夹层锅，行星搅拌锅比普通搅拌锅更美观，大方，普通搅拌锅更简洁明了一些。
- 5.从性能上，普通搅拌锅不如行星搅拌锅干的工作多，普通搅拌锅只能搅拌油料，水疗等物料，怕糊锅，怕粘稠，粉质性物料，而行星搅拌锅则是型搅拌锅，适用于各种物料类。
- 6.从价格上，因为用料和性能上的不同，行星搅拌锅价格偏高与普通搅拌锅，具体的价格也要看结构和材质。

其他方面没有大的区别，如材质上，无论行星搅拌还是普通搅拌，因为主要是针对食品行业领域用，所以，搅拌锅的材质主要以不锈钢为主。加热方式上，无论哪种搅拌方式的夹层锅，加热方式的选择都是一样的。

惠乐食品机械(图)-蒸汽夹层锅-夹层锅由诸城市惠乐食品机械有限公司提供。诸城市惠乐食品机械有限公司是从事“油炸机,油炸流水线,速冻薯条设备,卤煮设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：高安福。