

行星搅拌炒锅-酱料搅拌炒锅

产品名称	行星搅拌炒锅-酱料搅拌炒锅
公司名称	山东中地捷特食品机械有限公司
价格	8000.00/台
规格参数	品牌:中地捷特 型号:加工定制 材质:304不锈钢
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道于王庄村南
联系电话	15318990188 13371059717

产品详情

行星搅拌炒锅，酱料搅拌炒锅油菜的招牌营养素含量及其食疗价值可称得上诸种蔬菜中的佼佼者。据专家测定，油菜中含多种营养素，所含的维生素C比大白菜高1倍多。能活血化瘀，解毒消肿，宽肠通便功效，强身健体。主治游风丹毒，手足疔肿，乳痈，习惯性便秘，老年人缺钙等病症。含有多种营养素，富含维生素C。炒制油菜可使用行星搅拌炒锅，随着科技的发展和食品安全的关注，越来越多的食堂在制作食物的过程中开始选择更先进的设备进行生产加工，有效保证产品的品质，为生产加工提供方便，在选择设备的过程中可以对设备进行考察试机，满意后再进行选购酱料搅拌炒锅。

行星搅拌炒锅适用范围 制糖业：熬糖、花生糖、芝麻糖、瓜子糖、水果糖、软糖、蜜饯、小米酥、炒米糖等各种糖类。制酱业：果酱、肉酱、蚕豆酱、黄豆酱、辣椒酱、沙茶酱、火锅底料等各种酱料。馅料业：莲蓉、果蓉、瓜蓉、豆蓉、豆沙等各种馅料。调味品业:复合调味料、膏状调味品、方便面佐料等。日用化工业：日用化妆品的加热，搅拌等酱料搅拌炒锅。

行星搅拌炒锅搅拌：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，实现转动与自传的不整数转动比，物料搅拌混合更均匀，搅拌器采用聚四氟乙烯的刮板与锅体的贴合度高，不容易产生糊锅现象。调速传动装置：搅拌轴使用转动与密封结构，使锅内洁净，卫生；调速采用变频调速动力，运行平稳酱料搅拌炒锅。

行星搅拌炒锅锅体翻转：液压升降方式，实现搅拌与锅体分离后进行液压倾斜倒料，可倾斜90°角，易于清洗，降低劳动强度。手动：整锅通过蜗轮、蜗杆手动翻锅出料。6、架体部分皆为304不锈钢制造并进行抛光处理，符合《食品卫生法》的要求，具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、便于维修。型号根据实际容积可分为100L，200L，300L，400L，500L等规格。产品可以加工定制酱料搅拌炒锅。

行星搅拌炒锅可以解决很多问题。我们的炒锅可以为食堂的加工提供方便，加快生产进程，也可以代替人工进行翻炒。

蔬菜可提供人体所必需的多种维生素和矿物质。行星搅拌炒锅炒拌均匀，保证食品口味，温度控制很好，保证炒制食品口感酱料搅拌炒锅。