

行星搅拌炒锅-刮底翻炒搅拌炒锅

产品名称	行星搅拌炒锅-刮底翻炒搅拌炒锅
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，刮底翻炒搅拌炒锅蚕豆营养极其丰富，蛋白质含量平均为30%，是食用豆类中仅次于大豆的高蛋白作物，被认为是植物蛋白的重要来源。行星炒锅广泛应用于很多行业，可以用来制做很多食品，还可用来制药等。我们的炒锅具有受热面积大，温度可控，受热均匀，不容易糊锅。因为我们研发团队设计制作，我们的设备在不断的更新，因此很受欢迎。刮底翻炒搅拌炒锅。

行星搅拌炒锅

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，搅拌等刮底翻炒搅拌炒锅。

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，实现转动与自转的不整数转动比，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，运行平稳刮底翻炒搅拌炒锅。

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。产品可以加工定制刮底翻炒搅拌炒锅。

行星搅拌炒锅随着时代进步的发展我国食品行业领域在国内占据范围比较广泛，现在越来越多的食品厂开始采用机械化设备逐渐取代人工，我公司生产的行星炒锅适合加工各种酱料，牛肉酱，猪肉酱，火锅底料，老干妈辣椒酱等，设备加工出的效果很受广大客户的喜爱刮底翻炒搅拌炒锅。