

行星搅拌锅全自动

产品名称	行星搅拌锅全自动
公司名称	诸城市大志机械有限公司
价格	8000.00/台
规格参数	品牌:大志 型号:DZ-200L 产地:山东
公司地址	山东省潍坊市诸城市昌城镇孙村四村（注册地址）
联系电话	13780833566

产品详情

产品名称：全自动行星搅拌夹层锅

品牌：大志

设备构造：锅体、支架、搅拌系统、加热系统、操作台。

设备型号：100L、200L、300L、400L、500L、600L均有现货，特殊型号可定制。

加热方式：蒸汽加热、电加热导热油加热、燃气加热、电磁加热。（客户根据需要任选）

设备用途：

适应于各种高粘度酱料的搅拌加热蒸煮炒制：焙烤馅料炒制业（果酱、莲蓉、豆沙、水果蓉、蜜饯、枣泥）、肉制品熟食加工业（卤味、肉酱、牛肉酱、海鲜酱）、调味品业（火锅底料、方便面酱料、香其酱）、糖果业（果酱、糖料）、蔬菜玉米加工业（香菇酱、辣椒酱）、酒店用品及快餐（食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥）等食品加工业。

设备特点：

- 1、整机全不锈钢材制作，抗腐蚀，耐酸碱盐，可使用10年。
- 2、搅拌系统：搅拌方式采用特殊的倾斜转动，使行星是搅拌器与锅体充分接触，实现转动与自传的不整数转动比，使锅内无搅拌死角，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，刮底更彻底，不容易产生糊锅现象。
- 3、调速传动装置：搅拌轴使用先进的转动与密封结构，使锅内洁净，卫生；调速采用变频调速动力，运行平稳。
- 4、锅体翻转系统：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，倒料无死角，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，安全、稳定、可靠。

- 5、加热高效，具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。
- 6、安全方便，内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。