

辣椒酱炒锅供应 宿州炒锅 诸城昌伟智能设备

产品名称	辣椒酱炒锅供应 宿州炒锅 诸城昌伟智能设备
公司名称	诸城市昌伟智能设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道指挥二村
联系电话	13361549339 13361549339

产品详情

电磁行星搅拌炒锅

国际一体成型技术，将锅体和结构体结合，帮助生产作业中，减少加热后造成的粘锅问题，宿州炒锅，减少原材料的损失，这一款电磁行星搅拌炒锅，引进国外电磁生产技术，将锅体利用整个金属整体制作完成，无焊接点，搅拌锅的整体呈现是半圆形的状态，这种可以增加锅体的受热面积。

使用全新科技的电磁行星搅拌炒锅，可以增加元产量，对本身的一个产品加工，也有很好的保证，保证锅体受热均匀，所以生产出来的产品，辣椒酱炒锅供应，看起来更加饱满，利用蒸汽燃气等加热方式，可以更具客户的需求，改变这些生产作业方式。

特别是搅拌的方式，全新研究出的倾斜角度转动，可以让操作者，直观看到内部的一个生产情况，火锅底料炒锅哪家好，另一方面可以帮助操作者，检查内部的锅体使用情况，减少了操作对机械造成的磨损伤害。

行星搅拌炒锅优点

- 1、升温慢，节能优于燃气，劣于电磁
- 2、调好温度，自动控温，升温慢，降温慢，适合持续操作，连续炒制，高温280度--320度，实际200度左右
- 3、大底座，有外胆（夹层），外胆底部装有电热管，保质期6个月。电热管分9千瓦一根和12千瓦一根
- 4、设备加热管使用304不锈钢制成 通过自动化设计与制造为企业节约人力，提高产量，降低生产成本。设备易于操作，工作效率快，耗能低，使用寿命长，结构紧凑，维修方便等特点，是性能优良的搅

拌机。

。

行星搅拌炒锅锅体搅拌部分采用一次成形的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑。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**的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。电磁行星炒锅是在传统加热的基础上改进加热方式，采用电磁加热新技术的一种新型自动化程度较高、节能环保设备。

辣椒酱炒锅供应-宿州炒锅-诸城昌伟智能设备由诸城市昌伟智能设备有限公司提供。诸城市昌伟智能设备有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东 潍坊 的调味品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。诸城昌伟智能设备带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！