

# 行星炒锅厂家 诸城昌伟智能设备 怒江炒锅

产品名称	行星炒锅厂家 诸城昌伟智能设备 怒江炒锅
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

全自动搅拌炒锅产品特点:

本设备锅体为一次冲压成型的半球体304不锈钢锅体，整体圆度误差小，搅拌器与锅体贴合度高，避免糊锅现象，且易于清洗，符合食品卫生要求。

采用电磁、电加热导热油、燃气、蒸汽加热等加热方式供客户选择，受热面积大，热效率较高，适合不同物料对温度和升温速度的要求。

搅拌方式采用特殊的行星搅拌，搅拌器公转与自转的不整数传动比，使锅内无搅拌死角。

整锅通过蜗轮、蜗杆手动翻锅出料，怒江炒锅，安全、稳定。

行星搅拌炒锅一般有四种加热方式，有蒸汽加热、电磁加热的、电加热导热油、燃气加热。

- 1.蒸汽加热运行成本低，但不适合高温，适用于熬制产品，温度均衡，不宜糊锅。
- 2.电磁加热升温快、无明火、无有害气体，对周围环境无热辐射，安全性能稳定。电磁有9个档位，有利于温度的准确控制，逐步升温。自动控温、变频调节、对温度要求敏感、温度均衡。
- 3.导热油加热通过电热管加热导热油产生热量，具有受热面积大、热效率快、加热均匀、加热温度容易控制等特点。缺点是升温慢，火锅底料炒锅哪家好，但是降温也慢，如连续使用节能于燃气，劣于电磁。
- 4.燃气加热升温快、温度高、火旺、瞬间温度升高、火焰温度800 左右（实际使用温度200 左右）。不

能自动控温，但自动点火，自动报警，自动断气等功能，带防爆阀，也可手动点火。

行星搅拌炒锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，采用蒸汽、液化气、等加热形式，行星炒锅厂家，搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，月饼馅炒锅报价，使用的行星式搅拌器与锅体充分接触，实现传动公转与自转的不整数传动比，使锅内无搅拌死角。使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。采用变频调速动力，运行更平稳。另本机采用液压升降，翻锅运料，免拆装搅拌器，节省人力，降低劳动强度，是性能优良的食品加工设备。

行星炒锅厂家-诸城昌伟智能设备-怒江炒锅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是一家从事“夹层锅，行星炒锅，烟熏炉，清洗线，蒸汽发生器”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“昌伟智能夹层锅，昌伟智能烟熏炉”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使诸城昌伟智能设备在调味品加工设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！