

德州炒锅 五爪酱料搅拌炒锅生产厂家 诸城昌伟智能设备

产品名称	德州炒锅 五爪酱料搅拌炒锅生产厂家 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，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，德州炒锅，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，五爪酱料搅拌炒锅生产厂家，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，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，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，辣椒酱炒锅供应，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，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。

行星搅拌炒锅特点：

- 1、本产品为可倾式下搅拌炒锅，解决了上搅拌的出料难、不易清洗的问题，在国内同行业中处于地位。
- 2、该设备锅底和锅帮分为三层结构，自带保温，循环油路，升温快，节约能源。从而使产量提高。
- 3、刮底搅拌系统，完全解决高粘度物料营养成分不被破坏，达到绿色环保标准，更是食品馅料企业的理想选择。
- 4、自动出料系统，采用电路控制，使用更加方便。锅体可倾斜任何角度，降低劳动力，提高生产效率。

诸城市昌伟智能设备有限公司与业界精英合作，在产品研发、技术改进、生产制造、售后安装、调试培训、维修维护等方面拥有较强的技术力量和质量管理体系。公司主要生产杀菌锅（釜）、夹层锅、包装机、行星搅拌炒锅、巴氏杀菌线、清洗线、风干线、储罐、搅拌罐等机械设备，杀菌锅种类有卧式、双层、双锅并联、多锅并联、电汽两用、电加热、立式等一百多品种，其中高温杀菌、蒸煮设备在化工等领域应用范围亦逐渐扩大。

德州炒锅-五爪酱料搅拌炒锅生产厂家-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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！