

潍坊炒锅 诸城昌伟智能设备 行星搅拌炒锅价格

产品名称	潍坊炒锅 诸城昌伟智能设备 行星搅拌炒锅价格
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

行星搅拌炒锅优点

- 1、升温慢，节能优于燃气，行星搅拌炒锅价格，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，这是普通夹层锅的“升级版”，潍坊炒锅，在不锈钢用材量和整体加工效果上都更胜一筹。主要的是，行星搅拌系统采用特殊的倾斜转动，使搅拌器与锅体充分接触，五爪酱料搅拌炒锅生产厂家，实现转动与自转的不整数转动比，使锅内无搅拌死角，防止糊锅现象的出现。采用变频调速动力，使得搅拌平稳均匀。尤其适合莲蓉、水果蓉、豆馅、枣泥、阿胶膏、辣椒酱、香菇酱、调味酱料、咖喱调理食品以及日用化工等行业和产品搅拌混合与炒制。

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，搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，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，辣椒酱炒锅供应，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。广泛应用于莲蓉、水果蓉、豆陷、枣泥、酱料、咖喱调理食品以及日用化工、制药等行业的搅拌混合。

- 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。
- 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。

潍坊炒锅-诸城昌伟智能设备-行星搅拌炒锅价格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从事“夹层锅，行星炒锅，烟熏炉，清洗线，蒸汽发生器”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：孙小伟。