

蒸汽炒锅 张家口炒锅 劲创机械

产品名称	蒸汽炒锅 张家口炒锅 劲创机械
公司名称	诸城市劲创机械科技有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道古城子工业团
联系电话	15610213262 15610213262

产品详情

酱料炒锅用途：用于豆沙、果蓉、果酱等食品加工及中药等高粘度物料煮制和真空压缩。

横轴搅拌炒锅可电加热、燃气加热、蒸汽加热等方式。横轴搅拌炒锅适用于：火锅底料、月饼馅料、高粘度物料、果酱、年糕、辣椒酱、食堂、阿胶、熬汤、豆蓉、豆沙、芝麻酱、五谷豆浆、方便面酱料、香菇酱等食品加工搅拌炒制。横轴搅拌炒锅不锈钢制作，搅拌彻底、无死角、搅拌均匀、不易糊锅。

辣椒酱炒锅加热方式及性能。

加热方式：

加热系统：采用蒸汽（夹套加热（蒸汽））、燃气、电加热导热油、电磁加热等多种加热形式可供客户选择。

1.蒸汽：以蒸汽为热源价格低廉，操作方便，具有受热面积大，热，物料升温快，加热均匀及加热温度易于控制，关掉热源后锅内温度可以快速降到常温避免了物料的继续升温 and 糊锅，蒸汽加热可以使锅内物料达到130-150

2.燃气：燃气使用方便，升温速度快，满足一些产品对高温的需求，蒸汽炒锅，不受工厂电压的限制。自然风加热或鼓风机加热，火焰大小可调。升温快，温度高，馅料炒锅，锅面可达数百度使物料通过美拉德反应彻底达到炸炒效果。燃烧充分，热、锅体受热均匀，与同类产品相比节能40%，燃烧器为环形，环绕锅底，可使用煤气、液化气、加热。

3.电加热导热油：具有受热面积大，温度可控，受热均匀。

介绍一下行星搅拌炒锅的设备特点：

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，炒锅价格，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，张家口炒锅，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。

蒸汽炒锅-张家口炒锅-劲创机械(查看)由诸城市劲创机械科技有限公司提供。诸城市劲创机械科技有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。劲创机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市密州街道古城子工业团，联系人：王劲东。