

蒸汽炒锅 保定炒锅 劲创机械

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 蒸汽炒锅 保定炒锅 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

全自动红外线静音节能炒锅锅体与炉体之间形成炉膛，保定炒锅，炉体上、锅体下方对应设置有红外线静音节能炉头，红外线静音节能炉头的蜂窝陶瓷板表面为与锅体底部形状相匹配的立体发热面。全自动红外线静音节能炒锅采用红外线静音节能炉头为加热装置，改变了传统加热方式，无需鼓风机，大大减少了物理热损失，使被加热物料升温迅速，同时，通过对红外线静音节能炉头的蜂窝陶瓷板表面以及炉体炉面的结构设计，有效增大了发热面积，而且能起到更好的蓄热助燃的作用，使燃烧时产生的热能聚集，减少周围热量散失，将化学热损失降至，提升了热量利用率，节约了燃气耗用量，提高了产品质量和工作效率，降低了生产成本。

辣椒酱炒锅的优势：

产品优势：

- 1、自动多头搅拌炒制（搅拌头可自转和公转）；
- 2、易操作（锅体可倾，液压倒料）；
- 3、操作安全舒适（背面集中排废物）；
- 4、炒制时间好；
- 5、搅拌/混合均匀；
- 6、煤气燃烧供热方便，不受工厂电压限制；
- 7、电磁加热节能环保，比普通电加热式节电20%-30%，升温迅速，温度可控；

8、内外锅体全不锈钢制造，外型美观，结构紧凑，清洗方便。

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，炒锅厂家，具有受热面积大，热，物料升温快，炒锅销售，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，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，蒸汽炒锅，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。

蒸汽炒锅-保定炒锅-劲创机械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为客户提供“肉制品加工设备，油炸设备，杀菌设备，蒸煮搅拌设备，清洗设备”等业务，公司拥有“劲创”等品牌，专注于休闲食品加工设备等行业。，在诸城市密州街道古城子工业团的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：王劲东。