

火锅底料全自动行星搅拌炒锅 大型中央厨房炒菜机 操作简单

产品名称	火锅底料全自动行星搅拌炒锅 大型中央厨房炒菜机 操作简单
公司名称	诸城市康桥食品机械厂
价格	28000.00/台
规格参数	电压:380V 型号:100L-600L 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道于王庄村村南
联系电话	13356736955

产品详情

火锅底料全自动行星搅拌炒锅 大型中央厨房炒菜机

行星搅拌炒锅特点：

- 1、锅体：本产品锅体是一次冲压成型的半球体不锈钢锅体（编号唯一可查询），整体圆度误差小，搅拌器与锅体贴合度高，避免糊锅现象出现。
- 2、加热系统：电加热导热油，还配有自动感温探头，通过控制导热油的温度，来达到控制物料的温度电加热导热油、电磁加热等多种加热形式可供客户选择。
- 3、搅拌系统：搅拌方式采用特殊的倾斜转动，使行星是搅拌器与锅体充分接触，实现转动与自传的不整数转动比，使锅内无搅拌死角，物料搅拌混合更均匀，搅拌器采用聚四氟乙烯的刮板与锅体的贴合度高，刮底更彻底，不容易产生糊锅现象。
- 4、调速传动装置：搅拌轴使用先进的转动与密封结构，使锅内洁净，卫生；调速采用变频调速动力，运行平稳。
- 5、锅体翻转系统：液压升降方式，实现搅拌与锅体分离后进行液压倾斜倒料，可倾斜90°角，倒料无死角，易于清洗，降低劳动强度。

全自动炒酱机 大型预制菜炒菜机 不锈钢电磁加热行星搅拌炒锅

食堂大姨每天的工作都很繁重，不仅要足够的菜量，还要味道好。这样就对火候的掌握有了一定的要

求了，放油的时候，火候要小，慢慢炒制。倒菜时，要大火爆炒，炒出来的菜肴香气喷鼻，让人食欲大大的增加。一锅菜下来别提有多累人了，这时候一台行星炒锅便可以解决了，行星炒锅的温度可设定调节，全自动搅拌，不用费人力，大大的节省时间。