

多爪行星搅拌

产品名称	多爪行星搅拌
公司名称	诸城市惠昌机械有限公司
价格	70000.00/件
规格参数	惠昌机械有限公司:多爪行星搅拌 容积650L:锅体直径1400
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道谭家庄148号（注册地址）
联系电话	17753692499

产品详情

6爪搅拌行星搅拌炒锅，采用自转+公转的方式，通过设备自身主轴的公转，带动各个搅拌尺之间的自转，从而使物料能无死角进行搅拌，搅拌尺与锅体之间能进行充分贴合，刮底更彻底，避免糊锅。

因其搅拌方式充分模拟人工翻炒原理，其被广泛应用于炒制酱料，火锅底料，调味品，熬制阿胶，煮牛奶，卤煮卤味等方面。尤其在中央厨房项目，学校餐厅，厨房等领域被广泛应用。

全自动炒锅特点：1.锅体是一次成型，整体圆度误差小；2.液压自动翻转，搅拌臂翻锅自动控制；3.搅拌电机变频调速，物料混合更均匀；4.数控面板，一键式操作；5.加热方式可根据客户要求定制。

操作规程：

- 1、检测人员必须在操作前重复阅读相关标准和试验规程。
- 2、准备工作就序后，先打开电源，多爪行星炒锅观察并选择控制状态。
- 3、使用前*行1~2次试运转，并使设备处于正常工作状态。4、用湿布擦湿搅拌锅内壁和搅拌叶片。
- 5、按照先粗后细的顺序，多爪行星炒锅将规定数量的级配标准砂加入加砂罐内。6、把预先称量好的水和水泥按先加水后加水泥的顺序加入擦湿的搅拌锅内，注意不使水和水泥洒出锅外，并随即置于搅拌座上，顺时针旋紧升到搅拌位置进行搅拌。7、启动开关，按照如下搅拌程序搅拌胶砂：先慢搅30秒，再慢搅30秒（同时加砂），随即高速快搅30秒然后停顿90秒（操作者可以在15秒内将搅拌叶片和锅壁上的附着物清理到锅中间）多爪行星炒锅，后高速搅拌60秒，完成搅拌，自动停机，进入下一程序。
- 8、清洗搅拌锅，重复以上4~7程序，做第二次拌和，直至完成全部试验。
- 9、关机、断电，清理工作场所

诸城市惠昌机械有限公司，主营杀菌锅、夹层锅、行星搅拌炒锅、滚揉机、清洗风干等食品机械设备，是一家集原材料供应、产品研发、工艺设计、生产制造、成品检验、工程运输、售后服务于一体的公司。公司位于山东省诸城市，厂房面积6000平方米，团队拥有从事热力杀菌技术工程师8名，售后服务工程师6名，我们一直致力于为客户提供更稳定、更节能、更智能的杀菌设备。

