行星搅拌炒锅 馅料炒锅

产品名称	行星搅拌炒锅 馅料炒锅
公司名称	诸城隆泽机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:隆泽 型号:300L 材质:不锈钢
公司地址	诸城市经济开发区横四路
联系电话	15318958388

产品详情

火锅底料炒锅的结构

该系列产品采用一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，本产品以液化气（天然气）为热源，具有受热面积大，热效率高，物料升温快，加热均匀及加热温度易于控制等优点。本产品凡接触食品部分皆为0cr18ni9不锈钢制造并进行抛光处理，符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求，具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、便于维修。

火锅底料炒锅的搅拌方式

搅拌系统采用自转公转相结合的方式，其传动比为不整数传动比，保证锅内无任何搅拌盲点。使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。该系列设备自动/液压型是利用液压推力使搅拌臂翻转，免拆装搅拌器，再利用液压推力倾翻锅体，易于进出原料节省人力，采用无级变频调速器能将高粘度产物混合均匀加热提高热量，具有易于操作，工作效率高，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。

火锅底料炒锅的特点

安全、简洁、实用设备美观、安装容易、操作方便、安全可靠。升温快，温度高，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，热效率高、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、天然气加热。

火锅底料炒锅的技术参数

半自动型：

锅体容积 /l	锅体直径	电机功	转速/min	搅拌形	起臂 /翻锅形式	加热形式

	/mm	率 /kw	自转	公转	式		
200l	φ900	1.5	6.7-33	14-69.3	行星/刮底	手动/蜗轮蜗杆	燃气
300l	φ1000	1.5	6.7-33	14-69.3	行星/刮底	手动/蜗轮蜗杆	燃气
400l	φ1100	2.2	6.7-33	14-69.3	行星/刮底	手动/蜗轮蜗杆	燃气

注：

1、图表中的搅拌功率为标准配置，如客户另有要求，请提出。

2、夹层锅选型需提供的工艺参数：物料性质、工作压力、工作温度、特殊要求等。

以上是行星搅拌炒酱锅的简单介绍，由诸城隆泽机械有限公司02客服提供，如果您想了解该设备的具体信息，请与该公司进行进一步联系，祝您生意兴隆！http://www.loneze.com/cn/product_view_303_262.html

公司名称：诸城隆泽机械去有限公司

联 系 人：邓女士

联系电话：15053600128

公司电话：0536-6019293

公司传真：0536-6018355

公司ｑｑ：635105848

公司网址：www.loneze.com