

恒联B40多功能搅拌机 商用搅拌机电动 打蛋器 打蛋机 搅拌

产品名称	恒联B40多功能搅拌机 商用搅拌机电动 打蛋器 打蛋机 搅拌
公司名称	深圳市好靓酒店用品有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:否 可生产产品类型:米粉,面条,包子,饺子,粉丝 品牌:恒联
公司地址	深圳市罗湖区大望北桂花路一巷二号三楼
联系电话	18902849945

产品详情

和面机产品系列	搅拌机打蛋机鲜奶机系列	各类中低价电烤箱系列	三麦新麦高端烤箱系列	中低价位燃气烤箱系列
各类压面机系列	各品牌面包方包切片机	公司淘宝店三能硅胶模具	品牌发酵柜醒发箱系列	烤盘柜/冷藏醒发箱系列
公司淘宝店三能蛋糕模土司盒		各类烤箱连醒发箱发酵	品牌酥皮机系列	面团分块机/分割滚圆机

品牌保鲜平 台雪柜系列

柜

永强压面机和面机
等食品机械

恒联烘焙设备 肉加
工设备等食品机械

厨宝烤箱 蒸饭柜 酵
发箱等食品机械设
备

新南方烤箱发酵柜
等烘焙设备系列

品牌面包展示柜
展架等

其它烘焙设备用品用具请在供应产品分类中查找。

拨打18902849945、加qq:563731424联系朱先生，进一步了解相关产品的详情

[产品名称] 搅拌机/和面机[产品型号] b20f[料桶容积] 20l[额定电压] 220v /380v[电机功率]
0.75kw[最大和面量] 6kg[搅拌速递] 91/164/294(r/min)[净重] 98kg[外形尺寸] 415*530*780mm

用户根据工作类型，按以下指示选择搅拌器和转速。

蛇形搅拌器：使用于和面及拌和粘性较大的食物。和面加水量为面粉重量的45%-50%。 ----选用低速

拍型搅拌器：适用于拌和碎状、粉状、糊状食物，如馅料等。 ----选用中速

花蕾型搅拌器：适用于拌和液体状食物，如奶油，打蛋等。 ----选用高速

技术参数technical specifications

产品名称：商用二功能搅拌机

型号： b10

料桶容积：10l

额定电压：~ 220v

额定频率：50hz

电机功率：0.37kw

最大和面量：1kg

搅拌转速：189/362 (r/min)

整机重量：70kg

外形尺寸：420*380*750mm

认证类型：ce

型号：b25/b25a

料桶容积：25l

额定电压：~220v/ ~380v

额定频率：50hz

电机功率：1.00kw

最大和面量：8kg

搅拌转速：91/164/294(r/min)

整机重量：110kg

外型尺寸：435x450x820mm

产品优点：

- 1、专利产品，专享完美的创新成果，拥有自主知识产权的变速专利技术，具有超越同行的先进之处。
- 2、高效电机，电机线圈100%的采用铜线，电机效率可提高10-20%(相对于铝线电机)。长寿命设计，线圈绕组绝缘层设计寿命超过12年。
- 3、巧妙组合齿轮、链条和皮带三种传动方式，实现精确传动与柔性传动的完美结合。
- 4、防护罩联动微动开关，开罩即停机保护，保障操作者的人身安全。
- 5、采用高品质交流接触器，保障设备电气安全。
- 6、简洁操控面板，独立按键控制，操作简便可靠。
- 7、设备经精确调校，保证传动部件良好啮合，动力传输平稳，震动小，磨合好，运行安静。
- 8、摆脱辛苦，安享轻松，不必辛苦劳作，面团加工多快好省。一桶面团加工仅需5-10分钟。
- 9、应用范围广，可应用于面包房，宾馆、酒楼、食堂等经营性场所或小型食品加工企业。
- 10、加工完毕的面团融水比：0.58，符合国际惯例。

本产品的加工定制是否，可生产产品类型是米粉,面条,包子,饺子,粉丝，品牌是恒联，型号是B40，功率是2.2（kw），适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,咖啡店设备,面包房设备,西餐店设备,中餐店设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备，外形尺寸是590*580*1240（mm），营销是特价，规格是B15,B20-G,B20-F三功能,B25,B30,B40,B50,B60,B80,B10,B20-H，容量是40L，功能是搅拌奶油，蛋糕液，馅料及和制面团，搅拌轴转速是6kg