

# 火锅底料翻炒锅，火锅底料炒锅，火锅底料炒料机

产品名称	火锅底料翻炒锅，火锅底料炒锅，火锅底料炒料机
公司名称	诸城市迪凯工业装备有限公司
价格	40000.00/台
规格参数	名称:火锅底料炒锅 型号:300L 设备总重量:1498
公司地址	诸城市城东工业园
联系电话	18263633883

## 产品详情

火锅底料翻炒锅，火锅底料炒锅，火锅底料炒料机，是火锅底料加工必备的现代化加工设备，

火锅底料炒锅：从搅拌形式上，要适合于酱料如辣椒酱，香菇酱，火锅底料等高粘度大，易粘锅，易糊锅物料的特点。

搅拌必须充分，均匀。可实现360度搅拌，搅拌叶片和搅拌齿贴合紧密。而火锅底料翻炒锅以其斜行星搅拌形式最早由德国技术人员研发生产的液压高粘度物料搅拌炒锅，

应运而生。搅拌匙子为聚四氟材质，环保无毒，耐高温，符合国家食品要求。火锅底料翻炒锅体选择。高端的搅拌形式，必须要高端的锅体作为主体。而日本在锅体半球形封头方面技术先进，做工精确严谨。所生产的的锅体光滑平整恰恰满足了行星搅拌锅对锅体的严格要求。于是日本锅体几乎成了行星搅拌锅锅体的唯一选择。火锅底料炒料机的控制调节：人们总是希望在操作的过程中，有更多地可以自动控制的部分，以减少人员操作所带来的影响。此火锅底料翻炒锅可变频调速，搅拌臂自动抬起，自动倒料。更是根据不同客户对自动化程度的不同需求，定制生了多种类型的设备。得到了广大客户的好评。安全系数高，设有缺相保护，程序互锁功能。搅拌臂不升起，不能自动倒料，锅体不回位，搅拌臂不能下降等。保证了操作顺序，维护了设备，保证了操作人员安全。

【可选配功能】 1、火锅底料翻炒锅种加热方式可以选择：高压蒸汽，电加热导热油，电磁，天然气，液化气，均可根据公司现有资源，结合设备工艺选择。

2、火锅底料炒料机 控制方式可选为全自动控制跟半自动控制

3、行星搅拌炒锅的升降方式先分为2种垂直升降后倾式升降。

4、高粘度炒锅根据产量不同可分为100L、200L、300L、400L、500L、600L、1000L不等

【设备基本参数】 锅体容积 (l) 锅体直径 (mm) 电机功率 (kw) 转速 (r/min)  
搅拌形式 起臂、翻锅形式 加热形式 公转 自转

300l 1100 0.75+1.5 6.7-33 14-69.3 行星/刷底  
自动/液压 蒸汽/燃气/电磁

400l 1200 0.75+1.5 6.7-33 14-69.3 行星/刷底  
自动/液压 蒸汽/燃气/电磁

500l 1300 0.75+1.5 6.7-33 14-69.3 行星/刷底  
自动/液压 蒸汽/燃气/电磁

600l 1400 0.75+1.5 6.7-33 14-69.3 行星/刷底  
自动/液压 蒸汽/燃气/电磁

公司本着

”以人为本，以质量求发展“ 经营理念。重视产品质量，完善售后服务。诚邀全国客商洽谈合作。