

# 行星搅拌夹层锅 可倾式燃气夹层锅 肉制品加工设备

产品名称	行星搅拌夹层锅 可倾式燃气夹层锅 肉制品加工设备
公司名称	诸城聚信工贸有限公司
价格	8000.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:炒锅、搅拌锅、夹层锅、蒸煮锅 产品别名:无死角刮底搅拌夹层蒸煮锅
公司地址	诸城人民路西首
联系电话	0536-6111860 15953683139

## 产品详情

一、适用范围：应用于火锅底料炒制，肉类加工、莲蓉、酱料、调理食品以及日用化工，制药行业的搅拌结合，以及用于肉制品、炒馅、酱料、调理食品、糖果、制药、乳品、饮料、罐头等食品行业加工，也可用于团膳、大型餐厅或食堂的炒菜、熬粥、卤制品等之用

二、产品特点：该系列产品采用一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，采用电加热导热油加热形式，具有受热面积大，热效率高。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。搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，使用的行星式搅拌器与锅体充分接触。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。

三、加热方式：本产品以导热油为热源，具有受热面积大，热效率高，升温时间大约在30分钟左右。加热均匀及加热温度易于控制。

四、设备组成：该系列设备主要由锅体、可倾架体、搅拌系统、电加热系统、传动装置、搅拌轴、锅体翻转系统等组成。

五、注意事项：每进行一次作业之前，应检查导热油的容量，以免造成干烧，损坏设备。

## 六、行星搅拌夹层炒锅搅拌特点

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。

## 七、产品细节及应用产品参考图

八、设备实拍图片及细节九、聚信的生产宗旨：只做精品，只做适合客户生产的优质产品。

十：荣誉证书：国家认证优质供应商，聚信机械，值得信赖。

本产品的加工定制是是，种类是炒锅、搅拌锅、夹层锅、蒸煮锅，产品别名是无死角刮底搅拌夹层蒸煮锅，品牌是聚信，型号是100-600L，电压是380（V），功率是1.5（kw），产品用途是蒸煮翻炒馅料、酱料、糖稀，外形尺寸是900\*1000\*1800（mm），净重是560（kg），包装是木箱，适用范围是西餐店设备，蛋糕房设备，酒厂设备，休闲食品厂设备，茶餐厅设备，中餐店设备，面包房设备，果蔬加工厂设备，饮品店设备，咖啡店设备，冷冻食品厂设备，调料加工厂设备，肉制品加工厂设备，营销是新品，售后服务是质保一年，规格是100-600L