

中央厨房大型炒菜设备 全自动炒菜锅 行星翻炒夹层锅

产品名称	中央厨房大型炒菜设备 全自动炒菜锅 行星翻炒夹层锅
公司名称	诸城市世和工贸有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:行星搅拌炒锅 品牌:丰盛
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州路薛馆路北
联系电话	0536-6352219 18206447680

产品详情

怎么使用行星搅拌炒锅？如今很多企业开始进行行星搅拌炒锅的使用但是很少人真正懂得如何使用今天就来给大家进行详细的介绍。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、准备工作就绪后，先打开电源，观察并选择控制状态。3、使用前先进行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，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30s，再慢搅30s（同时加砂），随即高速快搅30s然后停顿90s（操作者可以在15s内将搅拌叶片和锅壁上的附着物清理到锅中间），最后高速搅拌60s，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。

行星搅拌炒锅特点：

1、本产品为可倾式下搅拌炒锅，解决了上搅拌的出料难、不易清洗的问题，在国内同行业中处于领先地位。2、该设备锅底和锅帮分为三层结构，自带保温，循环油路，升温快，节约能源。从而使产量提高。3、刮底搅拌系统，完全解决高粘度物料营养成分不被破坏，达到绿色环保标准，更是食品馅料企业的理想选择。4、自动出料系统，采用电路控制，使用更加方便。锅体可倾斜任何角度，降低劳动力，提高生产效率。

行星搅拌炒锅用途：

广泛应用于莲蓉、水果蓉、豆陷、枣泥、酱料、咖喱调理食品以及日用化工、制药等行业的搅拌混合。

行星搅拌炒锅展示：

由于有不同材质不同规格的行星搅拌炒锅，价格不同，需根据实际情况定价，详情欢迎来电咨询

联系电话：18206447257 qq：3287577409

本产品的加工定制是是，种类是行星搅拌炒锅，品牌是丰盛，型号是FS-400，电压是380（V），功率是20（Kw），外形尺寸是1600*1000*1800（mm），净重是1000（Kg），包装是覆膜，适用范围是西餐店设备,休闲速食设备,茶餐厅设备,面包房设备,中餐店设备,饮品店设备,咖啡店设备,其他，营销是新品，售后服务是整机免费维修一年