## 火锅底料搅拌炒锅 行星搅拌炒锅热销

产品名称	火锅底料搅拌炒锅 行星搅拌炒锅热销
公司名称	山东诸城市耀邦机械有限公司
价格	9800.00/台
规格参数	品牌:耀邦 型号:YB-200L 功率:18kw
公司地址	中国山东潍坊潍坊市
联系电话	13396367078

## 产品详情

火锅底料搅拌炒锅 行星搅拌炒锅热销

- 1、搅拌系统:搅拌方式采用特殊的倾斜转动,使行星是搅拌器与锅体充分接触,实现转动与自传的不整数转动比,使锅内无搅拌死角,物料搅拌混合更均匀,搅拌器采用聚四氟乙烯的刮板与锅体的贴合度高,刮底更彻底,不容易产生糊锅现象。
- 2、调速传动装置:搅拌轴使用先进的转动与密封结构,使锅内洁净,卫生;调速采用变频调速动力,运行平稳。
- 3、锅体翻转系统:液压升降方式,实现搅拌与锅体分离后进行液压倾斜倒料,可倾斜90°角,倒料无死角,易于清洗,降低劳动强度。

手动:整锅通过蜗轮、蜗杆手动翻锅出料,安全、稳定、可靠。

- 4、 架体部分皆为304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。
- 5、型号根据实际容积可分为200L, 300L, 400L,500L等规格。非常规容量的产品可以加工定制。
- 6、锅体:本产品锅体为一次冲压成型的半球体不锈钢锅体(编号唯一可查询),整体圆度误差小,搅拌器与锅体贴合度高,避免糊锅现象出现。
- 7、加热系统:采用蒸汽(夹套加热(蒸汽))、燃气、电加热导热油、电磁加热等多种加热形式可供客户选择。

燃气:自然风燃气灶加热,火焰大小可调。升温快,温度高,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;燃烧器为环形,环绕锅底,可使用煤气、液化气、天然气加热

。燃气使用方便,升温速度快,满足一些产品对高温的需求,不受工厂电压的限制。

电加热导热油:具有受热面积大,温度可控,受热均匀。

蒸汽:适应于熬制产品,不宜糊锅,温度均衡,可根据用户需求自动控温

电磁:升温快,能兼顾到产品的色香味,比燃气加热、电加热导热油产品节能20%,环保无污染。