

# 电加热夹层锅 酱鸭翅夹层锅 糖果机械

产品名称	电加热夹层锅 酱鸭翅夹层锅 糖果机械
公司名称	诸城市万利源机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:炊具 品牌:万利源
公司地址	诸城市密州工业园东杨家岭
联系电话	86-0536-6065228 18366521088

## 产品详情

### 优质电加热夹层锅 酱鸭翅夹层锅 糖果机械产品介绍

本产品锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，采用蒸汽、液化气、天然气等加热形式，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，实现传动公转与自转的不整数传动比，使锅内无搅拌死角。使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。采用变频调速动力，运行更平稳。另本机采用液压升降，翻锅运料，免拆装搅拌器，节省人力，降低劳动强度，是性能优良的食品加工设备。

### 优质电加热夹层锅 酱鸭翅夹层锅 糖果机械设备应用

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。

### 优质电加热夹层锅 酱鸭翅夹层锅 糖果机械产品特点

- 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。

### 优质电加热夹层锅 酱鸭翅夹层锅 糖果机械分类

行星搅拌锅从类型上分为手动与全自动。

从加热形式上分为：蒸汽式、燃气式、燃气导热油和电加热导热油。

### 电加热行星搅拌夹层锅介绍

电加热导热油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。

### 售后服务：

一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务是万利源公司的服务宗旨，并配有多位技术全面的工程技术人员为客户解决技术难题。公司提供安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。

我们知道您需要一套能为企业节约大量成本的真正节能设备，所以我们以精良的产品、合理的价格、美观的造型以及完善的售后服务为您提供各种食品加工机械，同时我们还能为您降低大量运行费用，降低人工操作成本，以过硬的产品质量在为您节约维修成本的同时，更为您的产品提高更高的档次，选择万利源机械，就是选择放心，一次的投入，终生受益！

如有技术价格方面的问题可致电咨询：

腾讯qq：276266666

手机：15853666788 徐经理

本产品的加工定制是是，种类是炊具，品牌是万利源，型号是WLY，电压是380（V），包装是缠绕膜，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,饮品店设备,休闲速食设备，营销是新品，售后服务是一年，规格是500