液压高浓度行星搅拌炒锅 火锅底料翻炒锅 厨房炊事加工设备

产品名称	液压高浓度行星搅拌炒锅 火锅底料翻炒锅 厨房炊事加工设备
公司名称	诸城市凯成良才机械厂
价格	面议
规格参数	建议零售价:￥0.00 加工定制:是 种类:炒锅
公司地址	诸城市密州工业园
联系电话	0536-6095882 13562615538

产品详情

行星搅拌产品结构特点：主要由锅体、架体、搅拌系统、加热系统、调速传动装置、搅拌轴、锅体翻转系统等组成，1、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。2、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。蒸汽：自然风加热或鼓风机加热，火焰大小可调。升温快，温度高，锅面可达数百度，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，与同类产品相比节能40%，燃烧器为环形，环绕锅底，可使用煤气、液化气、天然气加热。电加热导热油：具有受热面积大，温度可控，受热均匀。燃气：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。电磁：升温快，能兼顾到产品的色香味，比同类产品节能20%，环保无污染。3、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。4、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。5、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。6、 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。7、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。 设计理念： 通过自动化设计与制造为企业节约人力，提高产量，降低生产成本。设备易于操作，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适应范围：适应于各种高粘度酱料的搅拌加热蒸煮炒制：焙烤馅料炒制业（果酱、莲蓉、豆沙、水果蓉、蜜饯、枣泥）、肉制品熟食加工业（卤味、肉酱、牛肉酱、海鲜酱）、调味品业（火锅底料、方便面酱料、香其酱）、糖果业（果酱、糖料）、蔬菜玉米加工业（香菇酱、辣椒酱）、酒店用品及快餐（食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥）等食品加工业。

诸城市凯成良才机械厂是一家集研发、生产、销售、服务于一体的现代化食品机械制造企业，公司的主导产品有：巴氏杀菌冷却风干流水线、全自动油炸机、真空包装机、烟熏炉、斩拌机、滚揉机、绞肉机、拌馅机、灌肠机、打卡机、扎线机、丸子机、盐水注射机、蔬菜清洗机、切块机、切丁机、风干机等。专业承接丸子香肠生产流水线，腊肉生产流水线等肉制品加工流水线。可根据用户的实际需求，加工定做符合不同生产工艺要求、降低生产成本、增加产品附加值的优质设备。公司拥有专业的科研和设计人员，一流的加工设备和经验丰富的技工人员，同时，借鉴国内外先进的技术，为制造优质产品奠定了坚实的基础。产品从设计、生产到出厂，均由技术工程师现场把控，同时提供完善的售后服务，永不忽视产品品质链中的任何环节。

本产品的建议零售价是￥0.00，加工定制是是，种类是炒锅，品牌是良才，型号是300L，电压是380（V），功率是27（Kw），产品用途是炒制食品，外形尺寸是1000*2470（mm），净重是500（Kg），包装是根据客户要求，适用范围是蛋糕房设备,面包房设备,饮品店设备,休闲速食设备,西餐店设备,茶餐厅设备,休闲食品厂设备，营销是新品，售后服务是保修一年，规格是300L