

大型电磁酱料搅拌炒锅

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 大型电磁酱料搅拌炒锅 |
| 公司名称 | 诸城市迪凯工业装备有限公司 |
| 价格 | 50000.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:迪凯 型号:300L 材质:304 |
| 公司地址 | 诸城市城东工业园 |
| 联系电话 | 18263633883 |

产品详情

[大型电磁酱料搅拌炒锅](#)

是用于火锅底料炒、辣椒酱、香菇酱、海鲜酱、馅料、等食品的搅拌炒制设备，温度以控制，加热迅速，最高温度可达300多度，能满足各类酱料的温度要求，与传统的电加热方式相比电磁加热热效能高达50%左右，从长期的投资收益率来说这款大型电磁酱料行星搅拌炒锅的远远高于普通的酱料炒制设备，且炒制出来的产品口感也是普通设备所不能相比的。

大型电磁酱料搅拌炒锅 设备特点

- 1.加热迅速，火力大小调节方便；电磁行星搅拌锅是易糊锅产品加工的理想设备。
- 2.精确温度控制和温度显示，可以设置加热温度和加热时间，到时间或温度后自动停止并报警，加工工艺易于控制，食品加工过程重复性好，质量更佳，更稳定；3.采用了行星式搅拌，加工的食品不易粘锅，不结成硬块或结焦；翻臂和翻锅全部液压控制，一键操作，非常便于清理；
- 4.加热效率远远高于常规加热方式、节约能源，运行费用更低；
- 5.安装、操作简单，占用空小，可以大幅度减少配套成本；

6.能显著改善工作环境和卫生状况；

7.全不锈钢制作，全自动化控制，维护简单，使用寿命长；

8.使用安全：电磁加热设备采用感应式加热、无明火、无爆炸、无火灾危险；

9.多重自动保护功能，系统过温保护和锅体过温保护和防干烧保护。

10.绿色环保，使用电磁加热不消耗氧气，无废气、废渣和噪音污染，干净、便捷，超绿色环保

大型电磁酱料搅拌炒锅加热特点

1、电磁加热因线圈本身基本不会产生热量，寿命长，无需检修，无维护更换成本；加热部分采用环形电缆结构，电缆本身不会产生热量，并可承受500 以上高温，使用寿命高达10年。不需维护，后期基本无维护费用。

2、安全可靠: 料筒外壁经高频电磁作用发热，热量利用充分，基本无散失。热量聚集于加热体内部，电磁线圈表面温度略高于室温，可以安全触摸，无需高温防护，安全可靠。

3、高效节能: 采用内热加热方式，加热体内部分子直接感应磁能而生热，热启动非常快，平均预热时间比电阻圈加热方式缩短60%以上，同时热效率高达90%以上，在同等条件下，比电阻圈加热节电30-70%，大大提高了生产效率。

4、准确控温: 线圈本身不发热，热阻滞小、热惯性低，料筒内外壁温度一致，温度控制实时准确，明显改善产品质量，生产效率高。

大型电磁酱料搅拌炒锅 设备参数

大型电磁酱料搅拌炒锅 图片参考

大型电磁酱料搅拌炒锅

更多有关设备的价格信息，参数信息请致电15105446331，微信137219943694王经理联系。