

全自动电磁加热酱料搅拌炒锅

产品名称	全自动电磁加热酱料搅拌炒锅
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

[全自动电磁加热酱料搅拌炒锅](#) 山东生产厂家诸城迪凯工业装备有限公司设计生产，全自动电磁加热酱料搅拌炒锅，适合于炒制麻辣底料，咖喱酱料，高粘度物料，红油的炒制，电磁酱料搅拌锅，可分为，燃气，电磁，导热油等加热方式，这三种加热方式加热选择比较灵活，从加热温度上来说，更能满足火锅底料炒料机的要求，加热迅速，最高温度可达300多度，能满足各类酱料的加热要求。是食品行业中优良的炒制设备。

全自动电磁加热酱料搅拌炒锅 与传统加热炒锅区别如下：

- 1.加热迅速，火力大小调节方便；
- 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

全自动电磁加热酱料搅拌炒锅 功能介绍：

- 1、 搅拌采用双转方式（两组自转，一组公转），具有搅拌更均匀，刮锅更彻底，不糊锅的特点；
- 2、 测温装置采用直连式，测温更准备，测温杆加护套，更好的保护测温杆，经久耐用。
- 3、 搅拌装置直接安装在锅体上面，出料时随锅体一起翻转，减少了机械传动，提高了出料效率。火锅底料炒料机价格，根据型号的不同价格有所改变
- 4、 燃烧方式上：采用远红外燃烧装置，燃烧更充分，火力均匀且更节能，另外加装自动调火装置，大小火力可三档调节。
- 5、 控制方式：控制上采用PLC控制，触摸屏操作，可根据客户的工艺要求对炒制时间，炒制温度，火力大小，搅拌速度、加料重量等进行设定，更好的满足严格的生产要求。
- 6、 外形上：采用外包式结构，无死角，易清理，美观大方。
- 7、 安全性：设备除了配备自动点火，自动关火装置，并有熄火自动保护功能。

8、容积：由原来的500L加大至600L，炒料更多，最多可达到400Kg以上。

全自动电磁加热酱料搅拌炒锅 设备参数

更多有关全自动电磁加热酱料搅拌炒锅

的设备详细信息价格请致电15105446331，微信137219473694王经理。