

燃气加热火锅底料全自动炒锅

产品名称	燃气加热火锅底料全自动炒锅
公司名称	诸城市迪凯工业装备有限公司
价格	40000.00/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

燃气加热火锅底料全自动炒锅其特点是区别于传统的燃烧结构，采用先进的直燃式加热，最大特点是升温快、效率高，在同等工作条件下较传统设备更能节省原料，迪凯燃气式行星搅炒锅采用一键式启动方式，燃烧机先行启动将炉灶内未燃尽的燃气进行扫风，防止内有燃气爆燃。安全性能方面迪凯燃气行星搅拌炒锅装有燃气熄火保护装置，火熄灭后燃气自动停止供气，降低了危险性，节约了资源。

燃气加热火锅底料全自动炒锅 设备特点：

- 1、360° 旋转搅拌无死角，无极变频调速，采用公转加自转方式，搅拌器和刮板结构设计独特，物料搅拌混合更均匀，刮底更彻底，不容易产生糊锅现象
- 2、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。

3、 搅拌/锅体互锁装置更安全

4、 锅体采用日本技术一次冲压成型，锅体平整度好。

5、 整机采用304材质制作生产，耐腐蚀性强，符合食品标准。

6、 安全系数高，设有缺相保护，程序互锁功能。搅拌臂不升起，不能自动倒料，锅体不回位，搅拌臂不能下降等。保证了操作顺序，维护了设备，保证了操作人员安全。

7、 搅拌浆采用聚四氟材质制作，耐高温五毒副作用。

燃气加热火锅底料全自动炒锅技术参数

燃气加热火锅底料全自动炒锅加热特点：

用来炒制火锅底料的火锅底料炒锅，可采用多种加热方式如燃气、导热油、电磁、蒸汽等，因为火锅底料需要进行高温炒制才能炒出它特有的香味，所以通常火锅底料炒锅选用、燃气跟电这两种加热方式比较多。燃气加热火锅底料全自动炒锅其特点是区别于传统的燃烧结构，采用先进的直燃式加热，最大特点是升温快、效率高，在同等工作条件下较传统设备更能节省原料，迪凯燃气式行星搅炒锅采用一键式启动方式，燃烧机先行启动将炉灶内未燃尽的燃气进行扫风，防止内有燃气爆燃。安全性能方面迪凯燃气行星搅拌炒锅装有燃气熄火保护装置，火熄灭后燃气自动停止供气，降低了危险性，节约了资源，防止空气污染

