

# 全自动炒菜锅 燃气行星搅拌炒锅 食堂炒菜炒蛋锅

产品名称	全自动炒菜锅 燃气行星搅拌炒锅 食堂炒菜炒蛋锅
公司名称	诸城市金运机械有限公司
价格	32000.00/台
规格参数	品牌:金运 型号:300L 材质:不锈钢
公司地址	潍坊诸城市
联系电话	0536-6110860 13780833636

## 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100L,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。