

全自动行星搅拌炒锅 火锅底料炒锅

产品名称	全自动行星搅拌炒锅 火锅底料炒锅
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 售后:保修一年
公司地址	潍坊诸城市
联系电话	0536-6110860 13780833636

产品详情

产品介绍

- 1.锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，整体圆度误差小，搅拌器与锅体贴合度高，避免了糊锅现象出现。
- 2.采用燃气加热（天然气、液化气）：具有受热面积大，热效率高，物料升温快，加热均匀及加热温度易于控制,既环保，节能，速度快，提高品质，为您节省大量劳力成本，不受工厂电压限制。
- 3.搅拌方式采用特殊倾斜转动，使搅拌器与锅体充分接触，实现公转与自转的不整数转动比，使锅内搅拌无死角，物料搅拌混合更均匀，不糊锅，不粘锅。采用变频调速动力，全自动搅拌，运转速度可调节。
- 5.该设备为全自动液压控制，搅拌时间，转速和温度均可调整。能实现自动起臂，自动翻锅，节省人工。
- 6.采用专业燃烧机带报警熄火保护功能，提高燃烧效率，节约能源。

产品规格

型号根据实际容积可分为100L、200L、300L、400L、500L等规格，其他规容量大小可按客户要求加工定制。

产品优势

- 1、本产品为可倾式搅拌炒锅，解决了搅拌出料难、不易清洗的问题，在国内同行业中处于领先地位。
- 2、该设备锅底和锅帮分为三层结构，自带保温，升温快，节约能源。从而使产量提高。
- 3、刮底搅拌系统，完全解决高粘度物料营养成分不被破坏，达到绿色环保标准，更是食品馅料企业的理想选择。
- 4、自动出料系统，采用电路控制，使用更加方便。锅体可倾斜90度，倒料无死角，易于清洗，降低劳动力，提高生产效

特点

该系列产品采用一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，本产品以液化气（天然气）为热源，具有受热面积大，热效率高，物料升温快，加热均匀及加热温度易于控制等优点。本产品凡接触食品部分皆为0Cr18Ni9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。

搅拌方式：

搅拌系统采用自转公转相结合的方式，其传动比为不整数传动比，保证锅内无任何搅拌盲点。使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。该系列设备自动/液压型是利用液压推力使搅拌臂翻转，免拆装搅拌器，再利用液压推力倾翻锅体，易于进出原料节省人力，采用无级变频调速器能将高粘度产物混合均匀加热提高热量，具有易于操作，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。

出料方式：

该系列设备自动/液压型是利用液压推力使搅拌臂翻转，免拆装搅拌器，再利用液压推力倾翻锅体，易于进出原料节省人力，采用无级变频调速器能将高粘度产物混合均匀，具有易于操作，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。

电加热全自动行星搅拌炒锅 酱料行星搅拌高粘度炒锅以导热油为介质，连接电源通电，通过电热管加热导热油产生热量。具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，使用的行星式搅拌器与锅体充分接触，实现传动公转与自转的不整数传动比，使锅内无搅拌死角

。使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。采用变频调速动力，运行更平稳。另本

机采用液压升降，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。

用途：

1、广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工。2、可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。