

火锅底料专用搅拌炒锅 火锅店专用设备

产品名称	火锅底料专用搅拌炒锅 火锅店专用设备
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 营销:新品
公司地址	潍坊诸城市
联系电话	0536-6110860 13780833636

产品详情

1、我们采用了两项专利技术在行星搅拌炒锅的制造上，有别于其他同行的制造工艺；包括附件在内的所有食品机械，都实现了标准化的设计与生产。行星搅拌炒锅出厂前均要经过4小时的试运行，合格后才能发货出厂。

2、锅体采用宜兴北海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，避免糊锅现象出现。3、搅拌方式采用特殊的倾斜转动，使用行星搅拌器与锅体充分接触，实现公转自转的不整数转速比，使锅内无搅拌死角。

4、性能稳定，设备齿轮、轴等关键零件，均采用数控加工中心设备，使零部件的互换性提高。5、使用先进的转动与密封结构，使锅内无死角，易清洗，锅胆使用SUS304食品级不锈钢材质，符合国际认证标准，食品炒制更安全。6、采用高精度、高硬度的同步齿轮，采用20CrMnTi经渗碳处理，磨削加工，精度达五级，齿面更耐磨。因此提高了炒锅的使用寿命，还有效降低了噪音。

7、液压倒料方式，实现自动液压起臂，液压翻锅自动倒料，降低劳动强度。

8、采用变频调速器，转速可以从零到最高速任意调节，运行更平稳。

9、电磁加热升温快，无污染，节约环保，节约能源，比普通电加热节电20%-30%。

1、我们采用了两项专利技术在行星搅拌炒锅的制造上，有别于其他同行的制造工艺；包括附件在内的所有食品机械，都实现了标准化的设计与生产。行星搅拌炒锅出厂前均要经过4小时的试运行，合格后才能发货出厂。

2、锅体采用宜兴北海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，避免糊锅现象出现。

3、搅拌方式采用特殊的倾斜转动，使用行星搅拌器与锅体充分接触，实现公转自转的不整数转速比，使锅内无搅拌死角。

4、性能稳定，设备齿轮、轴等关键零件，均采用数控加工中心设备，使零部件的互换性提高。