

电磁夹层锅厂家 肉类电磁加热行星搅拌夹层锅

产品名称	电磁夹层锅厂家 肉类电磁加热行星搅拌夹层锅
公司名称	山东沃达斯科智能科技机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:沃达斯科 型号:500
公司地址	山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路7828号
联系电话	0536-6310111 15053688301

产品详情

行星搅拌电磁夹层锅厂家 肉类电磁加热行星搅拌夹层锅

行星搅拌夹层锅就像行星环绕着恒星一样，采用自转公转相结合的方式，传动比为不整数传动比，保证锅内无任何搅拌盲点，是新兴起的新型夹层锅。

设备应用

广泛应用于莲蓉、水果蓉、豆陷、枣泥、酱料、咖喱调理食品以及日用化工、制药等行业的搅拌混合。

产品特点肉类电磁加热行星搅拌夹层锅

- 1、本产品为可倾式下搅拌炒锅，解决了上搅拌的出料难、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，循环油路，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。锅体可倾斜任何角度，降低劳动力，提高生产效率。

产品介绍 行星搅拌电磁夹层锅厂家

本产品锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，采用蒸汽、液化气、天然气等加热形式，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。

设备应用 行星搅拌电磁夹层锅厂家

广泛应用于莲蓉、水果蓉、豆陷、枣泥、酱料、咖喱调理食品以及日用化工、制药等行业的搅拌混合。

产品特点肉类电磁加热行星搅拌夹层锅

- 1、本产品为可倾式下搅拌炒锅，解决了上搅拌的出料难、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，循环油路，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。锅体可倾斜任何角度，降低劳动力，提高生产效率。

分类 行星搅拌电磁夹层锅厂家

行星搅拌锅从类型上分为手动与全自动。

从加热形式上分为：蒸汽式、燃气式、燃气导热油和电加热导热油。

电加热行星搅拌夹层锅介绍肉类电磁加热行星搅拌夹层锅

电加热导热油该系列产品采用一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，采用电加热导热油加热形式，具有受热面积大，热效率高。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。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。