

# 茂新行星搅拌炒锅 火锅底料加工设备都有哪些优势

产品名称	茂新行星搅拌炒锅 火锅底料加工设备都有哪些优势
公司名称	诸城市茂新机械有限公司
价格	38000.00/台
规格参数	品牌:茂新 型号:100L/200L/300L/400L/500L 加热方式:燃气加热、电磁加热、蒸汽加热、电加热导热油
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道陈家屯村
联系电话	0536-6323166 18553619655

## 产品详情

设备优势：

- 1、本产品锅体采用特殊材料冲压成型的半球体不锈钢锅体，整体圆度误差小，搅拌器与锅体切合度高，避免糊锅现象出现。
- 2、采用电磁加热、电加热导热油、燃气加热、蒸汽加热等。
- 3、搅拌方式采用特殊的倾斜转动使行星搅拌器与锅体充分接触，实现公转与自转的不整数转动比，使锅内无搅拌死角。
- 4、使用先进的转动与密封结构，使锅内无死角，易清洗，符合国家认证标准。
- 5、采用变频调速，转速可以从零到最高速任意调节。
- 6、液压倒料方式，实现搅拌与锅体分离后进行液压倾斜倒料，降低劳动强度。

设备用途：广泛应用于莲蓉、水果蓉、豆馅、枣泥、酱料、香菇酱、辣椒酱、火锅底料等高粘度食品的熬制，也可用于炒大头菜、炒芹菜、炒土豆丝、炒藕片等大型食堂作业，以及日用化工，制药等行业的搅拌混合与炒制。

以上是[全自动行星搅拌炒锅](#)的详细信息，由[诸城市茂新机械有限公司](#)

提供，如果您对全自动液压行星搅拌炒锅的信息有兴趣，可与我公司进一步联系，获取更多信息。

[行星搅拌炒锅：炒馅料视频](#)

