

辣酱搅拌炒锅价格燃气搅拌炒锅

产品名称	辣酱搅拌炒锅价格燃气搅拌炒锅
公司名称	诸城市迪凯工业装备有限公司
价格	36000.00/台
规格参数	品牌:迪凯 型号:400L 材质:304
公司地址	诸城市城东工业园
联系电话	18263633883

产品详情

辣酱搅拌炒锅价格燃气搅拌炒锅，辣椒酱搅拌炒锅也叫行星炒锅，行星搅拌锅，高粘度搅拌夹层锅，行业用词火锅底料炒锅、辣椒酱炒锅、馅料炒锅、香菇酱炒锅、酱料炒锅等等，加热方式有燃气搅拌炒锅、电磁搅拌炒锅，导热油搅拌炒锅，蒸汽搅拌炒锅等等，（销售咨询电话15105446331王经理）根据客户使用习惯不同有半球形锅体，以及平底锅体平底锅体多用于制作多头搅拌炒锅使用，产量较大。

搅拌炒锅 燃气搅拌炒锅搅拌炒锅价格 制作：

- 1、冲压成型的半球形不锈钢锅体，保证了锅内体的平整光滑。
- 2、适用性好：加热方式可选择采用蒸汽、煤气、天然气、液化气、电加热导热油、电磁等加热形式，具有受热面积大，热效率高的优点。
- 3、安全性突出：本产品凡接触食品部分（电磁式除锅体采用导磁性特殊合金材质外）皆为06Cr19Ni10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。
- 4、采用大架体设计，设备整体稳定性能好，长久使用不易变形。

搅拌炒锅

设计时候充分考虑到使用时的安全性能率先实现了互锁装置搅拌桨也只有当搅拌臂完全上升时锅才能翻转，确保了操作人员的安全，也避免了人员的操作失误带来的不必要的麻烦。

辣酱搅拌炒锅价格燃气搅拌炒锅：

搅拌炒锅是高粘度高稠度食品馅料酱料理想搅拌炒制设备，特殊的行星式倾斜搅拌桨，搅拌器公转与自转的不整数传动比，拌过程无死角，四氟搅拌浆与锅体无缝隙对接，保证了刮底搅拌的效果，搅拌炒锅实现，自动搅拌，自动翻锅，搅拌速度可调节，定时搅拌，温度可控等特点，设备自动化程度高，能有效的保证了食品翻炒均匀以及品质，实现了炒制类食品的标准生产作业。

辣酱搅拌炒锅价格燃气搅拌炒锅 燃烧特点：

燃气搅拌炒锅其特点是区别于传统的燃烧结构，采用先进的直燃式加热，最大特点是升温快、效率高，在同等工作条件下较传统设备更能节省原料，迪凯燃气式行星搅炒锅采用一键式启动方式，燃烧机先行启动将炉灶内未燃尽的燃气进行扫风，防止内有燃气爆燃。安全性能方面迪凯燃气行星搅拌炒锅装有燃气熄火保护装置，火熄灭后燃气自动停止供气，降低了危险性，节约了资源，防止空气污染

辣酱搅拌炒锅价格燃气搅拌炒锅 技术参数：

锅体容积 /L	锅体直径 /mm	电机功率 /KW	转速/min		搅拌形式	起臂 /翻锅形式	加热形式
			自转	公转			
200L	900	0.75+1.5	6.7-33	14-69.3	行星/刮底	自动/液压	燃气/蒸汽/导热油、电磁
300L	1000	0.75+1.5	6.7-33	14-69.3	行星/刮底	自动/液压	燃气/蒸汽/导热油、电磁
400L	1100	0.75+2.2	6.7-33	14-69.3	行星/刮底	自动/液压	燃气/蒸汽/导热