

# 炒制辣椒酱用什么锅好

产品名称	炒制辣椒酱用什么锅好
公司名称	诸城市茂新机械有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	品牌:茂新 型号:100L/200L/300L/400L/500L
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

本产品适应于各种高粘度酱料的搅拌加热蒸煮炒制：焙烤馅料炒制业（果酱、莲蓉、豆沙、水果蓉、蜜饯、枣泥）、肉制品熟食加工业（卤味、肉酱、牛肉酱、海鲜酱）、调味品业（火锅底料、方便面酱料、香其酱）、糖果业（果酱、糖料）、蔬菜玉米加工业（香菇酱、辣椒酱）、酒店用品及快餐（食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥）等食品加工业。

### 工作原理

采用燃气加热、电磁加热、电加热导热油、蒸汽加热等多种加热形式可供客户选择。

**燃气加热：**以天然气、液化气、煤气为热源，自动点火（手动可选），燃烧充分，不受工厂电压的控制，耗气量比同类产品降低20%左右。

**电加热导热油：**自动控温，热效应持续时间长，运行费用低。具有受热面积大、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。

**电磁加热：**本设备采用电磁感应原理，将电能转换为热能，达到加热物料的目的，热吸收效率高达98%，锅体外围温度低，不易烫伤，升温速度快，节电效果显著，环保节能无污染。

### 产品结构

该设备主要由锅体、架体、搅拌系统、加热系统、调速传动装置、搅拌轴、锅体翻转系统等组成。

锅内胆采用日本宜兴北海一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求，整体封闭无死角。

特设计刮板和搅拌器结构，聚四氟乙烯材质，无毒害，无污染，使物料混合均匀，更彻底地刮锅，不易产生糊锅现象。

采用无级变频调速器，搅拌转速变频调节，能使物料混合均匀、加热充分。

## 产品特点

搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，搅拌器与锅体充分接触，实现搅拌器公转与自转的不整数传动比，使锅内无搅拌死角，360度旋转使物料搅拌混合更均匀。

自动液压倾斜倒料，免拆装搅拌器，易于进出原料，节省人力。

使用先进的转动与密封结构，使锅内洁净、卫生。

本设备易于操作，工作效率高，耗能低，使用寿命长，结构紧凑，维修方便，是性能优良的搅拌机。