行星搅拌炒锅的一些相关知识和讲解

产品名称	行星搅拌炒锅的一些相关知识和讲解
公司名称	诸城市茂新机械有限公司
价格	43000.00/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

行星搅拌炒锅的一些相关知识讲解

行星搅拌炒锅主要用于制酱业，馅料业，制糖业等食品加工领域，电脑自动精确控温，可以设定和调节加热温度，加热温度较高可达300度。 行星搅拌炒锅搅拌均匀无死角，360度旋转，保证混合均匀、搅拌速度可以认为控制，有档位调节按钮，搅拌，反转、出料均采用按钮控制，搅拌片采用的是聚四氟乙烯制成的，就是俗称的塑料王，耐磨耐高温，符合食品生产要求，特别适用于食品、加工领域。采用的是电磁加热，不产生废气、废渣、对环境无污染，比较环保，不用考虑废弃物的安置问题。另外在操作过程中设置了多重安全措施，只有搅拌部在锅体时才会搅拌，也只有当搅拌臂完全上升时锅才能旋转，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麻烦。全自动行星搅拌炒锅符合卫生法的要求，具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、便于维修等的特点。搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，使用的是行星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，其传动比为不整数转动比，保证锅内为任何搅拌盲点，使用先进的传动与密封结构，使转动部分与锅内洁净、卫生。