

油茶面炒锅行星搅拌锅

产品名称	油茶面炒锅行星搅拌锅
公司名称	山东泰瀚食品机械有限公司
价格	99.00/台
规格参数	品牌:泰瀚 型号:50L 产地:山东
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道高铁社区观海路1018号西200米（注册地址）
联系电话	18866710185

产品详情

油茶面炒锅行星搅拌锅本设备采用的是液压升降，翻锅出料，不用拆装搅拌器，更好的节省了人力，降低了劳动强度，是性能优良的食品加工设备。设备有现货，欢迎试机：18866710185。

油茶面炒锅行星搅拌锅搅拌方式采用特殊倾斜转动，使搅拌器与锅体充分接触，实现公转与自转的不整数转动比，使锅内搅拌无死角，物料搅拌混合更均匀，不糊锅，不粘锅。采用变频调速动力，全自动搅拌，运转速度可调节。

油茶面炒锅行星搅拌锅搅拌方式：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。

油茶面炒锅行星搅拌锅锅体是由内外形锅体组成的双层结构形式，中间夹层加入导热油或水。电加热夹层锅以380V电力为热源，夹层锅内装电热棒、电热偶及导热油（自配），可以达到320度，有电控箱控制，内部配备温度控制系统。电加热夹层锅具有受热面积大，加热均匀、热效率高，液体沸腾时间短，加热温度容易控制等。