

牛轧糖行星搅拌夹层锅

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 牛轧糖行星搅拌夹层锅 |
| 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:200L 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

牛轧糖行星搅拌夹层锅该产品采用旷达威德冷冲压封头，一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，采用蒸汽加热形式，具有受热面积大，热效率高。欢迎来试机，期待您的来电：18866710185。

牛轧糖行星搅拌夹层锅全自动搅拌炒锅也叫自动行星炒锅，行星搅拌锅是食品行业中用于高粘度食品炒制搅拌的专用设备，使用范围广泛像食品中常见的火锅底料，辣椒酱，糖稀熬制，炒油麦面，大型食堂炒菜肴等等都可以使用该设备来取代人工，大量的客户实践证明该设备无论从性能以及操作便利性来说都是远远高于原始的人工。

牛轧糖行星搅拌夹层锅搅拌方式：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。

牛轧糖行星搅拌夹层锅行星搅拌炒锅控制好：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。