

火锅底料全自动翻炒夹层锅 调料炒锅夹层锅

产品名称	火锅底料全自动翻炒夹层锅 调料炒锅夹层锅
公司名称	诸城市强大机械厂
价格	13000.00/台
规格参数	型号:300L 电源:380v 功率:18kw
公司地址	诸城市经济开发区万里社区箭桥路西一公里
联系电话	1379-3679159 13793679159

产品详情

火锅底料全自动翻炒夹层锅 调料炒锅夹层锅 夹层锅具有受热面积大、加热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制、外型美观、安装容易、操作方便、可靠等特点。

调料炒锅夹层锅吸收借鉴先进技术，结合众多食品厂家的专家建议，自主研发的一种新型双向刷底搅拌夹层锅，本锅体搅拌部分采用一次性成型的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑，采用蒸汽、液化气、燃气等加热方式，刷边采用弹簧式，刷底采用自重式，使锅体与搅拌叶片紧密接触，使物料搅拌均匀，不粘锅，动力采用日本无机调速器与涡轮，蜗杆，减速机的结合，传动部分公转自转的不整数传动比，使锅内搅拌无死角，使用先进的传动与密封接够，使传动部位与锅内洁净、卫生，本机采用液压式翻臂，翻锅出料，省力、省时、省工、不失为性能优良的食品化工制药加工。

夹层锅采用一次成型的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑。可采用蒸汽、液化气、燃气，电加热导热油等加热方式。受热面积大、热效率高、加热均匀、物料升温快、加热温度容易控制等特点。广泛应用于肉制品、炒馅、酱料、调理食品、糖果、制药、乳品、饮料、罐头、也可用于大型餐厅或食堂的熬粥烧水、煮饭之用。本机吸收借鉴先进技术，结合众多食品厂家的专家建议，自主研发的一种新型双向刷底搅拌夹层锅，本锅体搅拌部分采用一次性成型的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑，采用蒸汽、液化气、燃气等加热方式，刷边采用弹簧式，刷底采用自重式，使锅体与搅拌叶片紧密接触，使物料搅拌均匀，不粘锅，动力采用日本无机调速器与涡轮，蜗杆，减速机的结合，传动部分公转自转的不整数传动比，使锅内搅拌无死角，使用先进的传动与密封接够，使传动部位与锅内洁净、卫生，本机采用液压式翻臂，翻锅出料，省力、省时、省工、不失为性能优良的食品化工制药加工。