

肉松行星炒锅，三鲜调味粉行星炒锅

产品名称	肉松行星炒锅，三鲜调味粉行星炒锅
公司名称	诸城市众乐包装科技有限公司
价格	10.00/台
规格参数	外形尺寸MM:1300*900*185 功率KW:27 电压:380v
公司地址	山东省潍坊市诸城市桃林镇董家庄子工业园
联系电话	0536-5839150 15265673053

产品详情

肉松行星炒锅，三鲜调味粉行星炒锅采用半自动行星搅拌夹层锅，可以加工各种酱料凉粉熬制火锅底料，锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，根据行星运动原理研制而成，使搅拌器与锅体充分接触，实现传动公转与自转的不整数传动比，锅内无搅拌死角。同时具有不粘锅特性。非常适合加工辣椒酱，火锅底料熬制等高粘稠物料的加工。

肉松行星炒锅细节描述：

加热方式：采用公司特制环形燃烧器，火焰更均匀；节能效果明显，比普通燃烧器节能20%。加装鼓风机装置，使燃气更充分，火力更强劲；电子脉冲自动点火，离子熄火自动保护；点火更稳定，熄火检测更灵敏；

炉膛结构：烟道为内嵌式，烟气由集中的烟道向室外排放，不见明火，更安全；炉体部附有保温层，即减少能源损失又避免人员烫伤，安全节能。

三鲜调味粉行星炒锅温度控制：采用直连式测温装置，测温杆与物料直接接触，直接测量物料温度，精确度高；三鲜调味粉行星炒锅测温杆加装护套，更好的保护测温杆，经久耐用，稳定可靠。

肉松行星炒锅搅拌方式：采用公转加双自转搅拌方式，6个搅拌装置（分为三组，两组自转一组公转），自转搅拌杆上加装搅拌手，可更好的起到搅拌混合效果；混料更均匀；刮锅更，可有效地控制某些物料糊锅问题。

出料方式：锅体自动翻转倒料，出料迅速、，更适合于粘稠酱料及颗粒状物料。系统配备液压站系统，锅体翻转、搅拌装置升降均采用多液压缸传动，运行更平稳可靠。

控制方式：全智能控制，每种产品可单独编制工艺，操作工只需选取即可；可视化操作界面。

供方负责设备指导安装调试,在接到需方调试通知后,供方在48小时内将立即安排人员对设备进行接线、调试。我对所售产品实行一年免费保修,终身服务的承诺。