

电磁横轴搅拌炒锅-优质酱料炒锅

产品名称	电磁横轴搅拌炒锅-优质酱料炒锅
公司名称	诸城市邦厨机械有限公司
价格	7800.00/台
规格参数	品牌:邦厨 型号:可定制 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市高新园中疃村西217省道北侧
联系电话	0536-6186661 13371073539

产品详情

电磁横轴搅拌炒锅，优质酱料炒锅调味品是各种酱料，调味品的总称，其中包含很多不同口味的调料。在我们的生活中应用范围很广泛。每种调味品的制作所需要的原料也不一样，所以作用不同。有些需要炒制的调料可以通过我们的炒锅来完成优质酱料炒锅。

本机使用卧式U型锅体，夹套采用燃气（天然气、液化气）、电磁、导热油、蒸汽加热，一般采用380V工业用电，每个加热方式都各有优劣。无段变速与涡轮、减速机的组合传动，增大了横轴搅拌力矩。多个搅拌尺，使搅拌更均匀，物料受热面积更广，这样，炒制的物料色香味俱全。采用聚四氟乙烯材质刮板的搅拌器，无毒无害，为食品机械用材。在物料的翻滚搅拌过程中，搅拌器与锅体全方位充分接触，使搅拌充分无死角。锅体的卸料、复位采用电机传动控制，操作极为方便。自动化程度高，节省人力物力，效率更高优质酱料炒锅。

优势：

- 1.加热迅速，温度可调；微电脑自动温度控制和温度显示；
- 2.使用安全，电磁加热设备采用感应式加热、无明火、无火灾危险。
- 3.采用横轴搅拌，食品不粘锅，不结成硬块或结焦；
- 4.高效、节能，运行费用更低；
- 5.安装、操作简单，占地面积小，减少配套成本；
- 6.能显著改善工作环境和卫生状况；使用寿命长优质酱料炒锅。

真空炒制可降低炒制温度，特别适应于热敏感原料的炒制，避免了因过度受热引起颜色及口味的劣化，保持了原料原有的色、香、味。提高了炒制效率，并降低能耗，缩短了炒制时间。不粘锅，动力采用无机调速器与涡轮，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、卫生专用优质酱料炒锅。

售后服务承诺书：

- 1.我厂出售的所有产品保修期为一年，保修期内免费上门维修（人为因素或不可抗拒的自然现象所引起的故障或破坏除外）。
- 2.在接到报修通知后，七个工作日内赶到现场并解决问题。
- 3.用户可以通过售后电话咨询有关技术问题，并得到明确的解决方案优质酱料炒锅。