

电磁横轴搅拌炒锅-全自动高粘度炒锅

产品名称	电磁横轴搅拌炒锅-全自动高粘度炒锅
公司名称	诸城市邦厨机械有限公司
价格	7880.00/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，全自动高粘度炒锅湖北的李先生是加工生产馅料类的食品的，需要选购一台横轴炒锅，通过信息浏览查阅找到我们公司，咨询了有关情况后，决定来我们公司考察试机设备。我们公司一直秉承着为每一位顾客提供高品质的产品，以及优质的服务全自动高粘度炒锅。

如果使用真空炒制可降低炒制温度，尤其适用于热敏感原料的炒制，避免了因过度受热引起物料颜色及口味的劣化，保持了原料原有的色、香、味。受热面积大，热效率高，降低能耗，节电节能，缩短了炒制时间。用途：使用于高粘度食品物料预煮、配制，槽形锅体、夹套加热（蒸汽），蜗轮减速机传动横轴搅拌，由变频器及无极调速控制搅拌转速，搅拌器采用聚四氟乙烯浆，刮边（翻滚物料）搅拌，无死角，机械传动卸料、复位全自动高粘度炒锅。

技术性能高,操作方便。使用于高粘度食品物料预煮、配制,槽形锅体、夹套加热(蒸汽),蜗轮减速机传动横轴搅拌,由变频器及无极调速控制搅拌转速,搅拌器采用聚四氟乙烯浆,刮边(翻滚物料)搅拌,无死角,机械传动卸料、复位。本机使用蒸汽加热系统,便于控制热源,清洁卫生,维修简单方便,操作安全,使用少量高效蒸汽压力,适于高温加热。本机配有螺旋叶羽和搅拌装置,使物料循环流动并充分混合。同时,通过搅拌装置,不断的将已加热物料和未加热物料混合均匀采用 SWC 物控系统,可在整个操作(加热和搅拌)过程中供给物料所需的热量回收管道设计为节能方式,可节省能源全自动高粘度炒锅。

真空炒制可降低炒制温度，避免过度受热引起颜色及口味的劣化，保持原料原来的色、香、味。提高炒制效率，降低能耗，缩短炒制时间。温度自动控制，并且搅拌均匀，自动翻盖，自动出料减少劳动强度。设备优势：本机的U形锅体顶部抽真空，夹套采用蒸汽、燃气、电加热导热油、电磁加热等加热方式，无段变速与蜗轮、减速机的组合传动，增大了横轴搅拌的力矩，采用聚四氟乙烯材质刮板的搅拌器，在物料的翻滚搅拌过程中，搅拌器与锅体的全方位充分接触，确保了无搅拌死角全自动高粘度炒锅。

售后服务承诺：

- 1、经由我公司技术人员初步确认为本公司产品质量问题后，客户将产品返回，后确诊为产品质量问题的，我公司承担往返运费；
- 2、经由我公司技术人员初步确认为本公司产品质量问题后，客户将产品返回，后确诊为非产品质量问题的,我公司承担将产品返回给客户的运费。
- 3、没有经过我公司技术人员及业务人员确认而擅自寄回的产品，我公司不承担任何费用全自动高粘度炒锅。