

电加热行星炒锅-老干妈炒锅定做

产品名称	电加热行星炒锅-老干妈炒锅定做
公司名称	诸城市邦厨机械有限公司
价格	5600.00/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

电加热行星炒锅，老干妈炒锅定做我们的炒锅根据加热方式和型号的不同，作用不同但也有相通的地方。一次可以根据炒制的食物不同而选择不同的炒锅型号，电加热行星炒锅如果不知道用什么型号可以来我们公司考察试机，根据实际情况选择老干妈炒锅定做。

电加热行星炒锅采用燃气（液化气、天然气、人工煤气）为能源，其锅身可以倾覆，以倒出锅内物料。搅拌电机为无级变速电机，可以在一定转速范围内任意调节，达到食品加工工艺要求。搅拌叶片拆洗容易，搅拌装置可升降，中心搅拌频率高且不破坏食材原状，又不会将菜炒焦。电加热行星炒锅本设备主要材料为不锈钢，符合卫生要求，外型造型美观大方，使用方便。独特的燃烧器燃烧充分、热效率高。广泛用于餐饮、食品加工、调味品、休闲食品、医药行业等领域老干妈炒锅定做。

电加热行星炒锅本设备主要由机架、锅体、燃烧器、搅拌浆、倾锅装置和燃气管路等组成。机架用于安装、固定锅体及各设备，锅体是制作食品的主体部件，燃烧器用于对锅体加热，搅拌浆代替人工可自动搅拌炒制菜肴，倾锅装置用于实现锅体的倾覆操作，燃气管路用于燃气的输入和控制。电加热行星炒锅工作原理是：打开燃气管路阀门后，燃气进入燃烧器，点火后燃烧，对锅体及锅内的食物进行加热烹制。锅体由倾锅装置控制，倾锅装置主要由蜗轮蜗杆传动装置组成，当摇动倾锅手柄时，传动装置转动，带动锅体绕支承轴转动，从而实现锅体的倾覆，以便于食品出锅和清洁。搅拌浆由无级变速电机带动，可以在一定转速范围内任意调节搅拌速度，满足食品烹制工艺要求老干妈炒锅定做。

电加热行星炒锅设备保养

1.机头顶部盖板有螺丝固定，使用一段时间后，请打开顶盖，对内部的链条链轮等传动件进行上油润滑。

2.电控系统的下方的侧罩应定期打开对内部的行程开关或接近开关固定螺丝进行紧固，电加热行星炒锅防止出现错位后机头不能下落或者锅体不能出料。

3.检查液压站的液压油，如果低于低油位线，请加油老干妈炒锅定做。

电加热行星炒锅售后服务承诺：

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，电加热行星炒锅客户将产品返回，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老干妈炒锅定做。