

电加热行星炒锅-行星搅拌锅工作原理

产品名称	电加热行星炒锅-行星搅拌锅工作原理
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，行星搅拌锅工作原理我们平时吃的面包，里边都会有馅料，而且含有很多种类。其中，包含奶椰馅、芝麻馅、花生馅、奶酥馅、水果馅等馅料，在炒制馅料的过程中可以应用电加热行星炒锅来制作加工，可以提高生产效率，保证产品的品质行星搅拌锅工作原理。

电加热行星炒锅全方位无死角搅拌，炒拌均匀，保证食品口味，温度控制精准，保证炒制食品口感。本产品采用一次成型的高精度不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑。根据加热方式分为燃气加热、电加热、蒸汽加热与电磁加热四种。电加热行星炒锅受热面积大、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、煮饭之用行星搅拌锅工作原理。

电加热行星炒锅设计性能特点：设备内外胆、架体均采用304不锈钢制造，内胆采用北海高精度封头。燃气加热，带电子打火。设备弯臂及支架采用Q234B碳钢板，防锈处理，强度高。碳钢板外包1.5mm不锈钢板。电加热行星炒锅出料口为簸箕口，宽200mm，深450mm。轴承座材质为不锈钢。搅拌尺采用聚四氟乙烯板，保证刮底效果，干净无死角。保证升降，翻锅，稳定不颤抖。搅拌采用变频调速行星搅拌锅工作原理。

电加热行星炒锅操作使用:

- 1.检查设备：使用前应对设备进行检查，各控制、操作部件应处于完好状态，锅体应处于垂直状态，确认供应气原与设备铭牌所注明的燃气种类一致，电加热行星炒锅用洗涤剂清洗内外表面至清洗干净后方可投入使用。
- 2.加入物料：向锅内加入食物、水等。

3.打开电源：按下“电机启动”开关，绿色键，搅拌器开始搅拌。先选择低速，再根据烹饪要求选择高速或低速。严禁电机在停止状态下调节减速机转速行星搅拌机工作原理。

电加热行星炒锅售后服务：

- 1、设备安装完毕后，对贵公司的操作人员进行免费培训，使之能够掌握设备的操作方法和进行一般的维修保养。
- 2、对产品提供一年的免费保修。保修期满后，电加热行星炒锅我公司对产品提供维护，只收取成本费。
- 3、当设备出现故障，我方接到贵公司通知后，我公司安排人员赶到现场维修，保障设备的正常运转行星搅拌机工作原理。