

炒酱锅 搅拌可倾斜夹层锅 利顺机械 夹层锅

产品名称	炒酱锅 搅拌可倾斜夹层锅 利顺机械 夹层锅
公司名称	诸城市利顺机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道沙戈庄村101号
联系电话	15095218785

产品详情

为什么我们提倡食品加工厂使用夹层锅，因为夹层锅在食品加工方面确实有很大作用。它们的优势是如此之多：

- 1、加热高效，夹层锅以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），炒酱锅 搅拌可倾斜夹层锅，夹层锅具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。
- 2、安全方便，夹层锅锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

现代社会，科学技术的日益进步促进了各行各业机械化水平的提高。就拿食品行业来说，已经从过去纯粹的劳动力操作转化成了现在的半自动化和全自动化机械操作。劳动力得到解放的同时，生产效率却出现了极大增长。这不能不显示出科技发展推动生产力提高的强大力量。夹层锅并不是食品机械领域的佼佼者，但是看它设备的各项参数你会很惊讶，夹层锅的能力原来这样大。

电加热蒸煮锅 高温高压粽子煮锅 304不锈钢夹层锅食品机械厂家，对于粘稠类产品或者较特殊的产品，厂家直销立式蒸汽夹层锅，我们建议客户使用行星搅拌炒锅，这是普通夹层锅的“升级版”，在不锈钢用材量和整体加工效果上都更胜一筹。关键的是，行星搅拌系统采用特殊的倾斜转动，使搅拌器与锅体充分接触，实现转动与自转的不整数转动比，使锅内无搅拌死角，杜绝糊锅现象的出现。采用变频调速动力，使得搅拌平稳均匀。尤其适合莲蓉、水果蓉、豆馅、枣泥、阿胶膏、辣椒酱、香菇酱、调味酱料、咖喱调理食品以及日用化工，制药等行业和产品搅拌混合与炒制设备

山东利顺机械生产的全自动火锅底料炒料机 大型火锅底料炒锅 辣椒酱牛肉酱炒锅主要由锅体、架体、搅拌系统、加热系统、调速传动装置、搅拌轴、锅体翻转系统等组成。

厂家直销酱制品专用炒锅高粘度搅拌炒料锅牛肉酱炒锅熬汤夹层锅，采用一次性成型的不锈钢锅体，夹层锅，保证了锅内的平整光滑，采用电加热，燃气加热等方式，锅边采用弹簧式，锅底采用自重式，使锅体与搅拌叶片紧密接触，使物料搅拌均匀，不锈钢电加热夹层锅蒸煮锅，不粘锅，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结构，使传动部位与锅内洁净、卫生，火锅底料行星搅拌炒锅，更省力、省时、省工、不失为性能优良的食品化工制药加工设备 炒酱锅 搅拌可倾斜夹层锅-利顺机械-夹层锅由诸城市利顺机械厂提供。诸城市利顺机械厂（www.lishunjixie.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！