

牛肉辣椒酱搅拌炒锅，酱制品行星炒锅

产品名称	牛肉辣椒酱搅拌炒锅，酱制品行星炒锅
公司名称	诸城市众乐包装科技有限公司
价格	300.00/台
规格参数	品牌:泰昌 型号:300L 产地:山东诸城市
公司地址	山东省潍坊市诸城市桃林镇董家庄子工业园
联系电话	0536-5839150 15265673053

产品详情

牛肉辣椒酱搅拌炒锅，酱制品行星炒锅，做槐花粉的炒锅，小龙虾搅拌炒锅，五仁馅料搅拌锅 凉粉熬制锅，红油辣椒油熬制锅，海鲜酱芝麻酱炒锅，桃胶雪雁膏熬制锅，本锅内层锅体（内锅）酱制品行星炒锅采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表、安全阀和电控箱。外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。】

牛肉辣椒酱搅拌炒锅维护保养

1、进油管 and 出油管接头漏油，当旋紧螺母不解决问题时，应添加或更换填料。2、减速机开始使用50小时后，应拆下来放掉润滑油，用煤油或柴油冲洗，加入30-40#干净机油，使用150小时后，第二次换油，以后可视具体情况，每使用到1000小时左右换油一次。3、防锈油剥落，应及时涂刷，涂外锅的油漆，建议采用X55-3铝粉乙烯耐水漆。4、酱制品行星炒锅本锅使用5年后，建议进行安全性水压试验，水压试验夹层锅内压力时以1.5倍使用压力试验，按各地技术部门的要求进行。5、本锅外层锅体使用3.5-5.5mm厚的不锈钢钢板或A3钢板制造，当外锅经多年锈蚀减薄到2mm以下时,应停止使用。6、本锅不锈钢的焊接和不锈钢其它钢材连接处的焊接,应采用不锈钢焊条奥102、奥107、奥132、奥137,不宜采用其它牌号

牛肉辣椒酱搅拌炒锅是吸收、借鉴国际先进技术，结合众多食品厂家的专家建议，自主研发的一种新型搅拌锅，锅体为一次冲压成型的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑。采用蒸汽、液化气、天然气、电加热、电磁等加热形式，最新推出电磁加热技术，达到了国际绿色环保标准，完成了程控一体化控制。搅拌方式采用特殊的倾斜式行星传动，使用的搅拌器与锅体达到充分接触，酱制品行星炒锅实现传动公转与自转的不整数传动比，确保锅内无搅拌死角，物料搅拌均匀不粘锅。传动部位采用先进的传动与密封结构，保证了锅内洁净、卫生。采用变频调速器与摆线针轮减速机及倾斜传动的完美组合，增大了传动力矩，在转速范围内可随意调节搅拌速度，液压式升降、翻锅出料更加省力、省时、省工。