

海鲜酱料搅拌炒锅 中润机械 海鲜酱料搅拌炒锅卫生级

产品名称	海鲜酱料搅拌炒锅 中润机械 海鲜酱料搅拌炒锅卫生级
公司名称	诸城市中润机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市南湖经济开发区
联系电话	13280727133

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市中润机械有限公司

近年来全自动炒锅在食品行业中的推广应用，海鲜酱料搅拌炒锅厂家直供，让更多的食品企业体会到了实惠。在激烈市场竞争中，海鲜酱料搅拌炒锅用途，硬件设备的升级换代是企业的必然选择之一，具备先进技术的设备可以提高企业的生产效率、确保产品品质、改善生产环境等。食品生产企业在选择全自动炒锅设备以替换传统炒锅设备时，往往会不知该如何选择，如何判断哪种炒锅设备适合自己的产品，哪种价位适合自己的企业，今天以设备制造企业的角度探讨食品企业该如何正确选择高性价比的全自动行星搅拌炒锅。

行星搅拌燃气炒锅特点：

- 1) 该系列产品采用一次冲压成型的半球形不锈钢锅体；
- 2) 升温快，温度高，锅面可达数百度，使物料通过美拉德反应彻底达到炸炒效果；
- 3) 燃烧充分，热效率高、锅体受热均匀，与同类产品相比节能40%；
- 4) 搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，使用的行星式搅拌器与锅体充分接触。搅拌系统采用自转公转相结合的方式，其传动比为不整数传动比，保证锅内无任何搅拌盲点，不糊锅。

5) 安全、简洁、实用、设备美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

当你还在用人工作为主要生产力加工生产时，昂贵的人工费用，漫长的加工时间、低质量的产品让你头疼。殊不知现在已经是机器代替人工的时代了，海鲜酱料搅拌炒锅，机械化的生产设备不仅能提高食品质量、缩短时间、改善劳动条件还能减少人工费用，所以我们何乐而不为呢，中润设备，确保品质，确保低价，十年生产经验都是过硬的质量，只卖呆萌的价格，你值得拥有。

设备的特点：

- 1) 升温快，温度高，锅面可达数百度，使物料通过美拉德反应彻底达到炸炒效果；
- 2) 燃烧充分，热效率高、锅体受热均匀，与同类产品相比节能40%；
- 3) 安全、简洁、实用设备美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

无辣不欢，吃货们已蠢蠢欲动，怎样在这炎炎酷暑奏一曲酣畅淋漓的《欢乐颂2》呢？四川火锅？重庆火锅？生态火锅？特色火锅？无论哪一种火锅，想要舌尖上的美味，就离不开火锅底料。火锅底料是如何炒制的呢？中润机械来给您揭晓答案！

全自动火锅底料炒锅锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，采用蒸汽、液化气、天然气等加热形式，搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，使用的行星式搅拌器与锅体充分接触，实现传动公转与自转的不整数传动比，使锅内无搅拌死角。使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。采用变频调速动力，海鲜酱料搅拌炒锅卫生级，运行更平稳。另本机采用液压升降，翻锅运料，免拆装搅拌器，节省人力，降低劳动强度，是性能优良的食品加工设备。

海鲜酱料搅拌炒锅-中润机械-海鲜酱料搅拌炒锅卫生级由诸城市中润机械有限公司提供。海鲜酱料搅拌炒锅-中润机械-海鲜酱料搅拌炒锅卫生级是诸城市中润机械有限公司（www.zhonrunjixie.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：曲经理。同时本公司（www.jintangshebei.com）还是从事浸糖设备，浸糖锅，真空浸糖锅的厂家，欢迎来电咨询。