

诸城邦厨机械公司 绍兴蒸汽行星搅拌炒锅

产品名称	诸城邦厨机械公司 绍兴蒸汽行星搅拌炒锅
公司名称	山东邦厨机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新园中疃村西217省道北侧
联系电话	15689165066

产品详情

行星搅拌炒锅产品设计

行星搅拌炒锅产品设计理念使用周期长：屏蔽低价、低质的误区，选用国内外先进的部件及制造理念提高设备的稳定性，蒸汽行星搅拌炒锅品牌，以延长设备使用寿命的方式提高设备的性价比，降低采购商的设备采购再投入资金。

行星搅拌炒锅炒锅优势：为自动化产品。作业中可实现自动搅拌、自动控速、自动升降、自动出料等操作。炒菜、炒酱、炒馅、炒料等各行各业均可使用。是追求效率的厂家不可或缺的设备。蒸汽行星搅拌炒锅

高粘度炒锅的分类

高粘度炒锅用途分类：从类型上分为直立式手动、半自动与全自动。从加热形式上分为：蒸汽式、燃气式、燃气导热油和电加热导热油。从出料方式可分为：直立式、可倾式和卧式搅拌锅。

行星搅拌炒锅作为一种多功能设备，可以用作蒸，炖，蒸汽行星搅拌炒锅图片，炸等其他不同的烹饪方法，有独特的搅拌方式，替代了人工操作，省时省力，搅拌均匀，绍兴蒸汽行星搅拌炒锅，是节省人力，提高产量的优良设备。蒸汽行星搅拌炒锅

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。使用先进

的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。自动/液压型是利用液压推力使搅拌臂翻转，免拆装搅拌器，再利用 液压推力倾翻锅体，易于进出原料节省人力，采用无级变频调速器能将高粘度产物混合均匀加热提高热量，具有易于操作，工作效率高，蒸汽行星搅拌炒锅电话，耗能低，使用寿命长，结构紧凑，维修方便等特点，是性能优良的搅拌机。本机使用卧式U型锅体，夹套采用燃气（液化气）、电磁、导热油、蒸汽加热，一般采用380V工业用电，每个加热方式都各有优劣，无段变速与涡轮、减速机的组合传动，增大了横轴搅拌力矩。多个搅拌尺，使搅拌更均匀，物料受热面积更广，这样，炒制的物料色香味俱全。采用聚四氟乙烯材质刮板的搅拌器，无毒无害，为食品机械用材。相关检验证件可根据厂家要求出示。蒸汽行星搅拌炒锅

诸城邦厨机械公司-绍兴蒸汽行星搅拌炒锅由山东邦厨机械科技有限公司提供。诸城邦厨机械公司-绍兴蒸汽行星搅拌炒锅是山东邦厨机械科技有限公司（www.51bcjx.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：王聪。