

行星炒锅供应商 行星炒锅 翔盛机械

产品名称	行星炒锅供应商 行星炒锅 翔盛机械
公司名称	诸城市翔盛机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市石桥子镇北曹家庄子村68号
联系电话	15064440139

产品详情

行星拌和夹层锅的特色：安全、简练、实用设备漂亮、装置容易、操作便利、安全可靠。升温快，温度高，锅面可达数百度，使物料经过美拉德反应完全到达炒炸作用。

习惯规模：习惯于各种高粘度酱料的拌和加热蒸煮炒制：焙烤馅料炒制业（果酱、莲蓉、豆沙、生果蓉、蜜饯、阿胶、蔗糖、枣泥）、肉制品熟食加工业（卤味、肉酱、牛肉酱、海鲜酱）、调味品业（火锅底料、便利面酱料、香其酱）、糖块业（果酱、糖料）、蔬菜玉米加工业（香菇酱、辣椒酱）、酒店用品及快餐（食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥）等食物加工业。

行星搅拌炒锅产品结构特色：

主要由锅体、架体、拌和体系、加热体系、调速传动装置、拌和轴、锅体翻转体系等组成。

1、锅体：本产品锅体为一次冲压成型的半球体不锈钢锅体，行星炒锅生产商，全体圆度差错小，拌和器与锅体贴合度高，并且防止糊锅现象呈现。

2、加热体系：选用蒸汽（夹套加热（蒸汽）、燃气、电加热导热油、电磁加热等多种加热方法可供客户挑选。燃气：升温快，温度高，锅面可达数百度，使物料经过美拉德反应完全到达炒炸作用。焚烧充沛，热效率高、锅体受热均匀，焚烧器为环形，盘绕锅底，可使用煤气、液化气加热。

电加热导热油：具有受热面积大，温度可控，受热均匀。蒸汽：设备选用蒸汽加热方法，具有受热面积大、热效率高、加热均匀、传热系数低，能够经过压力的操控来调控蒸汽温度。

电磁：升温快，能兼顾到产品的色香味，比同类产品节能20%，环保无污染。

3、拌和体系：拌和方法选用特别的歪斜滚动，使行星是拌和器与锅体充沛触摸，完成滚动与自传的不整数滚动比，使锅内无拌和死角，物料拌和混合更均匀，拌和器选用聚四氟乙烯的刮板与锅体的贴合度高，刮底更完全，不容易产生糊锅现象。

4、调速传动装置：拌和轴使用先进的滚动与密封结构，使锅内洁净，卫生；调速选用变频调速动力，运转平稳。

5、锅体翻转体系：液压升降方法，完成拌和与锅体别离后进行液压歪斜倒料，可歪斜90°角，倒料无死角，易于清洗，下降劳动强度。

6、架体部分皆为304不锈钢制作并进行抛光处理，契合《中华人民共和国食物卫生法》的要求，行星炒锅价格，具有造型漂亮、设计合理、结构紧凑、装置便利、操作简单、便于修理。

7、类型依据实践容积可分为100L，200L，300L，400L，500L等规格。非常规容量的产品能够加工定制。

全自动行星炒锅选用一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，选用蒸汽、液化气等加热方法，搅拌方法选用特殊的歪斜式传动，行星炒锅，运用的行星式搅拌器与锅体充分触摸，完成传动公转与自转的不整数传动比，使锅内无搅拌死角。运用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。选用变频调速动力，运行更平稳。选用液压升降，翻锅运料，免拆装搅拌器，节约人力，下降劳动强度，是功能优良的食物加工设备。

全自动行星炒锅设备介绍

1.本产品锅体选用特别材料冲压成型的半球体不锈钢锅体，全体圆度差错小，拌和器与锅体切合度高，并防止糊锅现象呈现。

2拌和方法选用特别的歪斜滚动，使行星拌和器与锅体充沛触摸，完成公转与自转的不整数滚动比，行星炒锅供应商，使锅内无拌和死角。

3.运用先进的滚动与密封结构，使锅内无死角，易清洗，契联合国地认证规范。

4.选用变频调速，转速能够从零到高速任意调理。5.液压倒料方法，完成拌和与锅体别离后进行液压歪斜到料，下降劳动强度。

行星炒锅供应商-行星炒锅-翔盛机械(查看)由诸城市翔盛机械有限公司提供。诸城市翔盛机械有限公司(www.wfzcxsjx.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。翔盛机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省潍坊市诸城市石桥子镇北曹家庄子村68号，联系人：郑金高。