

中润机械有限公司 巴彦淖尔豆瓣酱行星炒锅

产品名称	中润机械有限公司 巴彦淖尔豆瓣酱行星炒锅
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

民以食为天，随着现代化的发展，人们生活水平的提高，人们在物质生活上是越来越高，物质生活的提高促进了食品行业的快速发展，在这里面最为突出的是酱制品行业的发展格外引人注目，我们今天就主要看一下火锅底料及辣椒酱等食品的发展带来相关食品加工设备的发展情况。

行星搅拌炒锅产品结构特点：

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，

1、锅体：本产品锅体为一次冲压成型的半球体不锈钢锅体（编号可查询），整体圆度误差小，搅拌器与锅体贴合度高，避免糊锅现象出现。

2、加热系统：采用蒸汽（夹套加热（蒸汽））、燃气、电加热导热油、电磁加热等多种加热形式可供客户选择。

其中电磁行星搅拌炒锅的特点是升温快，能兼顾到产品的色香味，比同类产品节能20%，环保无污染。

3、搅拌系统：搅拌方式采用特殊的倾斜转动，使行星是搅拌器与锅体充分接触，实现转动与自传的不整数转动比，使锅内无搅拌死角，物料搅拌混合更均匀，搅拌器采用聚四氟乙烯的刮板与锅体的贴合度高，刮底更彻底，不容易产生糊锅现象。

4、调速传动装置：搅拌轴使用先进的转动与密封结构，使锅内洁净，卫生；调速采用变频调速动力，运行平稳。

5、锅体翻转系统：液压升降方式，实现搅拌与锅体分离后进行液压倾斜倒料，可倾斜90°角，豆瓣酱行星炒锅超大容量，倒料无死角，易于清洗，降低劳动强度。

手动：整锅通过蜗轮、蜗杆手动翻锅出料，安全、稳定、可靠。

诸城市中润机械有限公司作为一家生产食品机械的老公司，我们有着丰富的生产销售经验，一直以来，受到广大用户的好评和满意。我们也一直在努力着，争做国内食品机械公司的领头羊，因此，我们一直把信誉放在首位，诚心对待每一位客户。如果您看到的产品不符合您的要求，请与我们联系，我们可以根据您的需要生产！因为价格会随市场行情浮动，所以您想了解新价格，欢迎来电或者在线咨询！

您还在用传统的大锅用来炒辣椒酱、香菇酱、牛蒡酱、肉酱还有火锅底料吗，还在忍受炒调味酱的艰辛吗，今天我给大家介绍款炒制辣椒酱的设备——中润全自动辣椒酱炒锅 肉酱炒锅 行星搅拌炒酱锅

全自动辣椒酱炒锅 肉酱炒锅 行星搅拌炒酱锅应用范围

适应于各种高粘度酱料的搅拌加热蒸煮炒制：肉制品熟食加工业（鱼子酱、肉酱、海鲜酱），调味品业（火锅底料、方便面酱料），蔬菜酱类业（辣椒酱、香菇酱、蘑菇酱），酒店及快餐（食堂烧菜、熬汤），馅料炒制业（果酱、豆沙、蜜饯、枣泥、阿胶）等食品加工业。

全自动辣椒酱炒锅 肉酱炒锅 行星搅拌炒酱锅特点：

1. 锅体采用日本宜兴北海进口的一次冲压而成的锅胆，整体圆度好，搅拌器与锅体贴合度高，避免糊锅。
2. 搅拌方式采用特殊的倾斜转动使行星搅拌器与锅体充分接触，实现公转与自转的不整数转动比，豆瓣酱行星炒锅效率高，使锅内无搅拌死角。
3. 使用先进的转动与密封结构，使锅内无死角，易清洗，符合国地认证标准。安全放心。
4. 采用变频调速，转速可以从零到高速任意调节。代替人工翻炒，速度可控。
5. 液压倒料方式，实现搅拌与锅体分离后进行液压倾斜倒料，降低劳动强度。节省人工劳动力。

诸城市中润机械有限公司是一家集设计、生产、销售和售后服务于一体的食品机械生产企业。位于恐龙之乡-山东诸城，公司多年来致力于研究食品行业的发展趋势，把传统手工作坊式加工变革为自动化、标准化的生产。通过自动化设计与制造为企业节约人力，提高出品率，降低生产成本。

多年来服务的客户涵盖了焙烤馅料炒制业、肉制品熟食加工业、调味品业、糖果业、蔬菜玉米加工业、酒店用品及快餐食品等加工业，提供加热蒸煮炒制、中央厨房配餐、灭菌消毒等系列设备。我公司拥有机械制造、食品工艺、工程安装等各类人才，打造一个综合服务的团队，力求贡献完美的服务。

公司文化：客户价值 员工价值

经营理念：以人为本 诚实守信

经营特点：针对传统行业的特点特性进行优化设计，实现完美的工业化生产。

公司奉行以人为本，诚实守信的经营理念，做好产品，服务社会。与广大客户共同成长，也希望广大客户提供意见建议支持，我们想做的更好，我们也会做得更好。

行星搅拌炒锅采用一次性成型的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑，采用蒸汽、液化气、等加热方式，巴彦淖尔豆瓣酱行星炒锅，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。不粘锅，动力采用日本无机调速器与涡轮，蜗杆，减速机的完美结合，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接够，使传动部位与锅内洁净、卫生，火锅底料行星搅拌炒锅采用液压式翻臂，翻锅出料，省力、省时、省工、不失为性能优良的食品化工制药加工设备。

设备功能：

- 1.采用电热管加热，经导热油传给锅体，热效率高。
- 2.保温层是采用硅酸铝保温，保温效果好，不烫手。
- 3.温控仪采用全数字显示，操作方便控制准确，全程自动控制。
- 4.采用漏电保护开关，豆瓣酱行星炒锅产品型号，操作安全。具有多种型号，可供选择。

产品结构：

- 1、本设备为系列产品主要由锅体、夹套、倾翻、搅拌与机架等。
- 2、锅体部分由内外锅体焊接而成。内外锅体均采用06Cr19Ni10不锈钢，按GB150-1998规定。
- 3、可倾式部分由涡轮、蜗杆、手轮与轴承座等组成。
- 4、可倾式机架由油杯、轴承座、支架等组成。

中润机械有限公司-巴彦淖尔豆瓣酱行星炒锅由诸城市中润机械有限公司提供。诸城市中润机械有限公司（www.zhonrunjixie.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！同时本公司（www.quanzidongchaoguo.com）还是从事全自动搅拌炒锅，行星搅拌炒锅，多爪搅拌炒锅的厂家，欢迎来电咨询。