

## 200L自动翻炒锅,麻辣烫底料熬制锅

产品名称	200L自动翻炒锅,麻辣烫底料熬制锅
公司名称	诸城市铭越机械科技有限公司
价格	15000.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道繁荣西路149号大学生创业孵化基地1117室（注册地址）
联系电话	15666883721

### 产品详情

200L自动翻炒锅,麻辣烫底料熬制锅立式跟可倾的区别在于出料的时候，可倾的右手边有一个首要把轮可以倾斜出料，而立式的就需要人工出料，费时费力，设备自带保温循环油路，升温快，节省能源使产量提高。

麻辣烫底料熬制锅不同型号的耗电量是不一样的，如100L的标配功率为2根9kw的电加热管，把电加热管开到\*大连续工作一小时耗电量就是9kw。其实功率越大越省电，因为功率大，加工时间短，更节省资源。设备达到设定温度后不继续升温，电加热管就不继续工作了，也就不耗电了。也可以做成双控的，更具使用需要，单开其中一更或两根电加热管。我们的材质都是镜面板和拉丝板的，除刮刀和四氟板的，整机都是304奥氏体不锈钢，符合食品行业的要求，咱办理的QS也是符合标准的，保证您买的舒心，用的放心。

#### 200L自动翻炒锅主要技术及结构特点

- 1、容积：50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L。
- 2、结构形式：夹层锅按形式可分为可倾式、固定式（立式）结构，可倾式夹层锅是物料蒸煮完成后可使用支架上的手轮来调节锅体的角度使锅内的物料倾倒在指定的容器内，固定式（立式）夹层锅更适合于物料的蒸煮，夹层锅底部可装法兰出料口，物料蒸煮完毕可直接出料，方便作业。按工艺需要采用带搅拌与不带搅拌。
- 3、锅体材质：内锅体不锈钢(SUS304)，夹套、支架碳钢(Q235—B)外涂防锈漆；内外全不锈钢（SUS304或316L）。
- 4、带搅拌装置锅体：顶部中心搅拌，减速机输出轴与搅拌桨轴采用活套连接，方便拆装与清洗。
- 5、搅拌转速：36r/min；搅拌桨形式：锚式。
- 6、支脚形式：立式锅体：三棱锥形式、圆管式；可倾式锅体：槽形支架式。

7、设备配置：表盘指针式温度计、蒸汽进口、出料口等(立式结构)。

8、可倾式夹层锅体\*\*可倾转90°，倾转方式为手动式翻转。

注：容积、夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌浆结构等可因客户特殊要求定做。

麻辣烫底料熬制锅售后服务承诺：

a、服务宗旨：快速、果断、准确、周到、彻底

b、服务目标：服务质量赢得用户满意

c、服务效率：保修期内或保修期外如设备出现故障，供方在接到通知后，维修人员快的时间内可达到现场并开始维修。