

多爪炒酱锅规格 鹤岗多爪炒酱锅 山东诸城中润机械

产品名称	多爪炒酱锅规格 鹤岗多爪炒酱锅 山东诸城中润机械
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

下面就由诸城市中润机械有限公司为大家介绍下多爪行星搅拌炒锅使用前后的操作注意事项：

- 1、注意每次炒制完毕，必须立即清洁仪器。
- 2、每天工作结束后，将自动搅拌炒锅底部积料清放干净，然后打开清洁球阀清洗锅体内部。
- 3、上下班时先用软布把搅拌锅表面擦干净，要保持搅拌锅表面清洁，多爪炒酱锅设备，防止表层脱漆影响外观。
- 4、工作前一定要检查锅是否与锅盖平贴，锅口、料口盖等是否盖严，密封可靠，螺丝是否锁死。。
- 5、在进行任何维护或清洗之前必须切断设备接入电源
- 6、绝不在设备运行中将手伸入锅内，以防意外发生。
- 7、每次搅拌启动前应点动，检查搅拌框是否有异常，如有应即刻排除。
- 8、运行过程中如有异响应立即停止运行，待查清原因后方可开机。

中润多爪搅拌炒锅 产品特点：

- 1.本产品锅体是一次冲压成型的半球体不锈钢锅体，整体圆度误差小，搅拌器与锅体贴合度高，多爪炒酱锅特点，避免糊锅现象出现。
- 2.采用蒸汽加热。
- 3.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，使锅内无搅拌死角。
- 4.使用先进的转动与密封结构，使锅内无死角，易清洗，符合国际认证标准。
- 5.采用变频调速，转速可以从零到gao速任意调节。
- 6.液压倒料方式，实现搅拌与锅体分离后进行液压倾斜倒料，鹤岗多爪炒酱锅，降低劳动强度。
- 7.使用方便，不受工厂电压的限制。

刮底多爪搅拌炒锅 出料方式：

该系列设备自动/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，具有易于操作，工作效率高，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。

刮底多爪搅拌炒锅 广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，更是备受馅料酱生产企业、肉制品熟食企业、调味品企业等加工业的青睐，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

多爪搅拌炒锅采用一次冲压成型的半球形锅胆，整机采用不锈钢制作，搅拌匙采用食品级无色无味的聚四氟乙烯，耐高温耐磨，搅拌桨形式采用刮底搅拌，多头搅拌炒锅是在普通炒锅的基础上采用多个搅拌匙，多个角度搅拌，防止刮不彻底。那多头搅拌炒锅是什么样子的呢？小编今天带您一起来认识一下！

设备特点：

明火加热，升温快，温度高，能达到爆炒效果，多爪炒酱锅规格，炒出的物料色泽鲜艳，口感好。本设备带有四只搅拌头，无需人工炒制、锅体可倾，液压控制，自动卸料、非常方便。采用背面集中排废气，作业舒适安全，搅拌头在锅内自转和公转，能增强独特炒制时间，燃气供热/电磁加热供热，节能环保。

多爪炒酱锅规格-鹤岗多爪炒酱锅-山东诸城中润机械(查看)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)在炊事、烘焙设备这一领域倾注了无限的热忱和热情,山东诸城中润机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场,衷心希望能与社会各界合作,共创成功,共创辉煌。相关业务欢迎垂询,联系人:曲经理。同时本公司(www.sdjiaobanguo.com)还是从事搅拌锅,搅拌炒锅,全自动搅拌炒锅的厂家,欢迎来电咨询。