

调味品设备 搅拌炒锅 调味品设备厂家

产品名称	调味品设备 搅拌炒锅 调味品设备厂家
公司名称	诸城市鑫焯机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市舜王街道箭桥路78号
联系电话	15864590308

产品详情

多头搅拌炒锅设备特点：

诸城市鑫焯机械有限公司多头搅拌炒锅采用优质304不锈钢制造，易于清洗，符合食品卫生要求。内锅体采用碟形封头，自动冲压成形，精细焊接工艺，电磁加热节能环保，比普通电加热式节电20%-30%，升温迅速，温度可控；如果您对液压升降全自动多头酱料搅拌炒锅的信息有什么疑问，请与我公司进行进一步联系，获取更多信息。我公司客户不断回购就证明了我们产品的品质，相信选择我们就是选择了一份安心与放心，期待与您的合作。调味品设备调味品设备

多头搅拌炒锅优势：

本设备搭配的智能控制系统，可根据预设程序进行智能炒制，不仅节能、环保、安全，还可为企业极大的节省人力支出成本。

高粘度粘稠物料炒锅 电磁加热多头行星搅拌炒锅 特点

- 1、节能：经实验及行业部门检测，节气率高达40%以上，提高热效率30%以上，经济效益十分可观。
- 2、火力强劲：经多次混合、蓄热再扩散，燃烧温度达到1150度以上，炒菜色香味美，不破坏营养，同时满足各种炒酱料火候的需要。
- 3、安全环保：由于燃烧充分，YI氧化碳的排放量仅为0.03%,而排放气体中的Nox含量.006%，有利于工作人员的身心健康。同时灶头、锅底不结碳，不生锈，干净卫生，为绿色厨房提供了硬件平台
- 4、搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，使用的行星式搅拌器与锅体充分接触。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。具有升温快，加热均匀及加热温度易于控制等优点。

5、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。调味品设备,调味品设备

锅体耐磨耐化学腐蚀，不锈钢材料干净卫生，便于清洁。

1、厂家货源正

本公司为实体厂家，所有出厂产品均为厂家直销。

2、关于发货

除不可抗力，节假日，15个工作日内送达。

产品信息名称：搅拌夹层锅

品牌：鑫焯

材质：SUS304

不锈钢型号：100L/200L/300L/400L/500L/600L

产品特点：结构紧凑、实用美观、环保节能、省时省力、采用一次性成型锅体，误差小，圆滑易清洗。既可以降低劳动强度，又可以提高出品率。调味品设备,调味品设备.