华力供应香菇酱料行星搅拌炒锅

产品名称	华力供应香菇酱料行星搅拌炒锅
公司名称	山东华力工业装备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路6777号
联系电话	13455662046

产品详情

行星搅拌炒锅的锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，是以液化气、煤气、天然气为热源进行加热，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，实现传动公转与自转的不整数传动。

产品特点

1）火力强劲，加热迅速，能满足大部分菜品烹饪要求。加热方式有燃气加热和电磁加热，都可定制微电脑精确控温，双重温度监测锅底和菜品温度，实现标准化自动炒菜。

2）搅拌均匀，无死角，速度可人为控制也可用程序设定。自动搅拌减少人工操作，提高炒制均匀度，提高菜品品质。

3）锅体采用304不锈钢钢板一次冲压成型，整个锅体呈半球形，搅拌无死角；加热均匀，不糊锅。锅体耐磨耐化学腐蚀，不锈钢材料干净卫生，便于清洁。

4）搅拌片采用进口聚四氟乙烯制成，耐磨耐高温，无毒，符合食品生产要求，特别适用于食品领域。

5）100L到600L容积可选，单次加工量：肉类：20-200kg；菜、叶类：20-150kg。加工量大，自动化程度高，大大降低厨师的劳动强度，有效提高中央厨房的工作效率。

6）当使用全自动炒菜机时，一人甚至可以同时操作两台以上设备。操作过程中不需要操作人员用大铲不停的翻炒、倒料、起锅，所有的人力活全由设备代劳。大幅减轻人员的劳动强度与劳动密度，员工生产更轻松、舒适、惬意。企业也可以减少人工费用的开支。

7）品质数字控制：物料加热的温度，时间及搅拌的速度可按需求而随意设定，微电脑控温精确±1℃。自动报警提示。行星式刮底搅拌，无搅拌死角，不粘锅。锅体可自动翻转，翻转角度可随意设定，加热与搅拌也可分开动作，真正实现以机多用。节省人工

8）安全：无明火，无爆炸，无火灾。

9）节能：采用超音频加热原理，使锅体直接发热，能源有效率达95%以上，与传统方式加热相比，节能50%。省时、省电。锅体直接发热不需要任何热传递方式，，提高了工作效率又减少了在传导过程中热能源浪费。

10）环保：无烟尘、废气、异味等有害气体排放。避免了对作业环境的污染，及炒制品卫生级别的降低

11）高效：无极火力调节，加热迅速，开机25秒即可达100℃上，生产流程数字化控制。

12）卫生：采用纯不锈钢材料制作，充分保证了食品的卫生。

13）品质更佳：微电脑数字化控温、计时，加工工艺易于控制。确保了食品色泽一致

14）节省人力成本：采用全自动化操作，减轻了劳动强度，减少了劳动人数

15）使用寿命长：采用进口高端配置，不锈钢材料制作，科学而人性化的设计，严谨的态度和完善的服务保障了机器的耐用。

型号	RL-100L	RL-200L	RL-300L	RL-400L	R
容积(mm)	100L	200L	300L	400L	5
材质	SUS304				
锅体直径(mm)	800	900	1000	1100	1
出料方式	自动可调				
锅胆厚度(MM)	N4W3	N5W3			
搅拌功率(KW)	2.2				
翻转功率(KW)	1.5				
转速 (r/min)	0.01-50.00				
搅拌形式	行星/刮底				
起臂/翻锅	自动/液压				
尺寸	1680*1400*1450	1800*1600*1550	1900*1750*1650	2000*1850*1700	2

山东新锐翔食品机械有限公司位于舜帝故里山东·诸城。是一家专门从事食品杀菌、夹层锅、行星搅拌

炒锅、真空包装机、低温油炸设备、生物质发生器的生产制造。公司自创建以来,始终坚持科技创新理念,注重新技术、新产品的研制与开发,可为客户提供需求分析、项目设计、安装调术培训等解决方案。诚信致远是我们一贯坚持的经营方针,良好的信誉更为企业的发展注入了强大的动力。为客户提供的产品和更高品质的服务是我们不懈的追求。新锐翔机械将以市场为导向,以质量和信誉为发展理念,不断采用国内外先进加工技术,研制适合客户需求的产品,立足于市场,服务于用户,以取得良好的业绩来回报社会。