

行星搅拌炒锅加工 杭州行星搅拌炒锅 山东诸城中润机械

产品名称	行星搅拌炒锅加工 杭州行星搅拌炒锅 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

大型炒菜机-食堂厨房不可少设备.在中央厨房的工程建设过程中，设备选型的质量是拟建工厂技术含量的重要标志，制定先进、适用、合理的食品机械选型方法，是中央厨房工程建设的重要任务。而大型炒菜机的选择，就显得尤其重要。

大型全自动炒锅 不粘不糊不溢锅，锅体采用一次成型的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑。采用新研发的电磁线圈加热方式。受热面积大、热效率高、加热均匀、物料升温快、加热温度容易控制等特点，为广大客户提高生产效率，大大节约成本。

中润机械行星搅拌炒锅和您一起奋斗。

该设备从控制方式上分为两种：全自动液压控制；半自动控制。

行星搅拌锅多种加热方式可以选择：

蒸汽加热、电加热导热油，电磁，液化气，均可根据公司现有资源，结合设备工艺选择。该设备安全系数高，设有缺相保护、程序互锁功能，保证了操作顺序，维护了设备，保证了操作人员安全。

炒锅特点：

- 1、材质：不锈钢304材质，结实耐用，安全！
- 2、锅体：进口的一次冲压成型的锅胆，锅内平整光滑，与刮板贴合度高！
- 3、搅拌：特殊的行星搅拌，搅拌均匀，刮底彻底，保证不糊锅，不粘锅。
- 4、出锅形式：有半自动和全自动之分！半自动的是手摇涡轮出料，全自动是按钮控制，液压出锅！
- 5、大小可以根据客户要求定做！100L-650L根据客户产量定做！

适用范围：

- 1.火锅底料、方便面调料、辣椒酱、高粘度馅料等生产系列设备，
- 2.自翻式和可倾式炸炒锅，可炒菜、炖肉、馅料和酱料等产品的炒制搅拌混合
- 3.多用油炸锅，可用于油炸辣椒、花椒、牛肉、海鲜等。
- 4.用于牛肉酱，卤味辣椒酱，火锅底料，酱料，香菇酱，咖喱辣椒酱自动生产流水线。
- 5.卤制品自动化生产线。充分实现一款产品，多种用途。

炒锅优势：

- 1.采用燃烧机加热，自动点火，火焰大小可调。
- 2.升温快，温度高。
- 3.燃烧充分，热效率高、锅体受热均匀，与同类产品相比节能40%，杭州行星搅拌炒锅，
- 4.可使用液化气、蒸气加热，不受工厂电压的控制。
- 5.燃气使用方便，升温速度快，满足一些产品对高温的需求。

中润机械奉行以人为本，行星搅拌炒锅性能，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。

火锅底料行星搅拌炒锅 燃气行星搅拌炒料锅 辣椒酱炒料熬酱锅，行星搅拌夹层锅分为全自动，半自动行星搅拌夹层锅，从加热方式上又分为电加热，行星搅拌炒锅加工，电磁加热，燃气加热，蒸汽加热行星

搅拌夹层锅。配有自动出料和半自动出料系统可以选择。锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体；加热方式可采用蒸汽、液化气、等形式；行星搅拌即搅拌系统自转公转相结合，传动比为不整数传动比，保证锅内无任何搅拌盲点，是新兴的先进型搅拌装置。该系列产品采用一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，行星搅拌炒锅厂家，本产品以液化气为热源，具有受热面积大，热效率高，物料升温快，加热均匀及加热温度易于控制等优点。本产品凡接触食品部分皆为0Cr18Ni9不锈钢制造并进行抛光处理，符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求，具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、便于维修。

火锅底料炒锅由几大优势：

- 1、火锅底料炒锅化油会不用人工均匀化开
- 2、全自动火锅底料炒锅由保护罩防止受伤工作人员
- 3、火锅底料炒锅一键按钮搅拌开启，一键按钮关闭电源自动停车
- 4、火锅底料炒锅自动出料无需人工倒料
- 5、火锅底料炒锅有多种加热方式例如：电磁加热、燃气加热等供客户选择
- 6、中润机械生产的火锅底料炒锅材质全部采用不锈钢304材质。锅胆采用日本进口锅胆（保证质量）

行星搅拌炒锅加工-杭州行星搅拌炒锅-山东诸城中润机械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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。山东诸城中润机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市南湖经济开发区，联系人：曲经理。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。