

火锅底料多头搅拌炒锅价格 诸城鑫焯机械

产品名称	火锅底料多头搅拌炒锅价格 诸城鑫焯机械
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

多头搅拌炒锅优势：

调速传动装置：搅拌轴使用先进的转动与密封结构，使锅内洁净，卫生;调速采用变频调速动力，运行平稳。诸城市是全国食品机械最为集中的城市。从1995年开始作为诸城支柱行业开始兴起，一直在持续发展壮大。经过20年的发展已经成为中国食品机械行业的前列。在国外食品机械行业也有很多知道诸城食品机械。诸城食品机械的发展带动一大批相关企业的兴起，为诸城经济的飞速发展注入了新的动力。作为一家夹层锅厂家，我们借鉴国内外的技术和自己技术研发，已经做到成熟。火锅底料多头搅拌炒锅，火锅底料多头搅拌炒锅

多头搅拌炒锅的规格：

行星搅拌产品结构特点：

主要由锅体、架体、搅拌系统、加热系统、调速传动装置、搅拌轴、锅体翻转系统等组成，

1、锅体：本产品锅体为一次冲压成型的半球体不锈钢锅体（编号可查询），整体圆度误差小，搅拌器与锅体贴合度高，避免糊锅现象出现。

2、加热系统：燃气加热、电加热导热油加热、电磁加热、蒸汽加热、柴油加热、加热等多种加热方式满足您不同食品工艺的技术要求。

（1）采用燃气、电磁加热、；全自动电子打火，防风安全警报，安全系数高；作为酱料炒锅能够炒锅地道爆香味道，口感醇正；

（2）采用电加热导热油加热：受热面积大，受热均匀，带有温控仪，温度可调可控，满足高粘度物料的操作要求，不易糊锅，是加工月饼馅料和阿胶枣泥豆沙莲蓉等馅料的设备；

(3) 采用电磁加热：电磁加热设备分为5档可调可控，温度升降灵活，节能环保；

(4) 采用蒸汽加热：蒸汽加热受热面积大，温度温和极限温度165℃，适合敏感易糊锅物料（中药、果汁果酱、阿胶等）的浓缩；

(5) 柴油加热和加热等特殊加热方式是按照客户当地的燃料资源决定的。

3、搅拌系统：搅拌方式采用特殊的倾斜转动，使行星是搅拌器与锅体充分接触，实现转动与自传的不整数转动比，火锅底料多头搅拌炒锅价格，使锅内无搅拌死角，物料搅拌混合更均匀，云南火锅底料多头搅拌炒锅，搅拌器采用聚四氟乙烯的刮板与锅体的贴合度高，刮底更彻底，不容易产生糊锅现象。

4、调速传动装置：搅拌轴使用先进的转动与密封结构，使锅内洁净，卫生；调速采用变频调速动力，运行平稳。

5、锅体翻转系统：液压升降方式，实现搅拌与锅体分离后进行液压倾斜倒料，可倾斜90°角，倒料无死角，易于清洗，降低劳动强度。

手动：整锅通过蜗轮、蜗杆手动翻锅出料，安全、稳定、可靠。

6、架体部分皆为304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。

7、型号根据实际容积可分为100L，200L，300L，400L，500L等规格。非常规容量的产品可以加工定制。火锅底料多头搅拌炒锅，火锅底料多头搅拌炒锅

鑫焯多头底料搅拌炒锅特点：

1、可在操作面板上编写温度转速时间，火锅底料多头搅拌炒锅报价，免去了沉重的劳动力，节约生产成本。

2、设备可以定制，说出您想要的设备，我们会给您免费设计图纸，满不满意您说了算！

3、适用于加工生产各种酱料类以及炒制蔬菜、鱼肉、调味品、药材等，常用于餐饮、烘焙、食品加工等行业

4、一机多用，火锅底料多头搅拌炒锅哪家好，更支持24小时不间断的生产需求，经久耐用。

5、贴心售后。我公司所有出厂设备都享有保修一年。火锅底料多头搅拌炒锅，火锅底料多头搅拌炒锅

火锅底料多头搅拌炒锅价格-诸城鑫焯机械由诸城市鑫焯机械有限公司提供。诸城市鑫焯机械有限公司（www.zcxy.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。诸城鑫焯机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市舜王街道钢材市场南首，联系人：李经理。同时本公司（www.dgnqcj.com）还是从事切菜机，果蔬切菜机，自动切菜机的厂家，欢迎来电咨询。