

火锅底料炒锅供应 火锅底料炒锅 诸城众工机械

产品名称	火锅底料炒锅供应 火锅底料炒锅 诸城众工机械
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市众工机械有限公司

自动控温搅拌锅

工作原理

该系列设备采用电磁加热和电加热导热油的加热方式，对温度的控制好，

电加热导热油：自动控温，自动升温至设定时间停止加热，节能节电效果显著，加工工艺易于控制，食品加工过程重复性好，质量更佳，更稳定。

电磁加热：采用磁场感应涡流加热原理，节能gao效，升温速度快，比普通电加热节电20% -30%；使用安全，能显著改善工作环境和卫生状况，符合标准。

产品结构

内锅体采用宜兴北海一次冲压成型的半球形不锈钢SUS304胆，使用寿命长，外型美观，结构紧凑，清洗方便。

搅拌片采用的是聚四氟乙烯制成的，耐磨耐高温、wu毒，符合食品生产要求。刮板与锅体的贴合度高，刮底更彻底，不容易产生糊锅现象。

采用无级变频调速器能将高粘度产物充分混合，加热均匀，提高热量。

产品特点

搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，搅拌器与锅体充分接触，实现搅拌器公转与自转的不整数传动比，360度搅拌使锅内无死角。

液压升降方式，实现搅拌与锅体分离后进行液压倾斜倒料，降低劳动强度。

使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。

该设备工作效率高，耗能低，使用寿命长，结构紧凑，维修方便，传热效果好，火锅底料炒锅供应，运行成本低。

加工量大，可以连续作业，节省人力和降低劳动强度。

产品用途

用于食品行业加工，如糖果、制药、乳品、饮料、罐头、肉制品、炒馅、酱料、调理食品等的炒制混合，也可用于团膳、大型餐厅或食堂的炒菜、熬粥、卤制品等之用。

交易流程

售前：沟通、交流，根据客户需要定制相关产品。

售中：公司派专业技术人员到场，指导设备正确的操作方式及注意事项，手把手教授。

售后：客户服务热线7*24小时开通，为客户提供及时的技术支持、疑问解答及紧急问题处理，并及时派专业人员到场维修。保修一年，终生服务。

月饼馅料炒锅，火锅底料炒锅厂家，火锅底料炒锅，膏滋熬煮锅

月饼馅料炒锅，火锅底料炒锅，膏滋熬煮锅

诸城市众工机械专业生产各种蒸汽式夹层锅，电加热夹层锅，燃气式炒锅，行星搅拌炒锅，电磁炒锅等设备。

加热系统：采用蒸汽（夹套加热（蒸汽））、燃气、电加热导热油、电磁加热等多种加热形式可供客户选择。

1.蒸汽：以蒸汽为热源价格低廉，操作方便，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，关掉热源后锅内温度可以快速降到常温避免了物料的继续升温和糊锅，蒸汽加热可以使锅内物料达到130-150

2.燃气：燃气使用方便，升温速度快，满足一些产品对高温的需求，不受工厂电压的限制。自然风加热或鼓风机加热，火焰大小可调。升温快，火锅底料炒锅，温度高，锅面可达数百度使物料通过美拉德反应彻底达到炸炒效果。燃烧充分，热效率高、锅体受热均匀，与同类产品相比节能40%，燃烧器为环形，环绕锅底，可使用煤气、液化气、天然气加热。

3.电加热导热油：具有受热面积大，温度可控，受热均匀。

4.电磁：升温快，能兼顾到产品的色香味，比同类产品节能20%，环保无污染。

再一种是加工量相对较大的横轴搅拌炒锅，槽形锅体，多个搅拌尺同时作业，机械传动；该设备比较特殊的一点是可以抽真空，降低炒制温度，避免了因过度受热引起颜色及口味的劣化，缩短生产时间。

还有比较经济的一款是搅拌式夹层锅，以其简单的结构、便宜的价格、优质的性能受到广大客户的青睐，不足之处就是手动卸料稍有不便之处，某些加工性能比如搅拌、温度调节等过于简单。

接下来是“重量级”的一款，名为多头搅拌炒锅，光重量就达好几百公斤！大型蝶形封头配置多个搅拌尺，行星搅拌，自动液压，多用于大型食品加工厂。火锅底料炒锅。

大型搅拌炒锅的用途：

可用于熬制辣椒酱、香菇酱、果酱、豆瓣酱、咖喱酱、番茄酱等高粘度酱料，或者用于炒菜、熬汤、煮粥、煮排骨等的菜品加工，也可用于炒制豆沙、枣泥、莲蓉、肉松、肉馅等馅料，或者作为炒制芝麻、花生、板栗、大蒜等炒货机用，用途广泛。

火锅底料炒锅供应-火锅底料炒锅-诸城众工机械(查看)由诸城市众工机械有限公司提供。诸城市众工机械有限公司(www.zczgjx.net)是从事“杀菌锅,夹层锅,变温压差果蔬膨化设备,鹌鹑蛋生产线”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：刘莎莎。