

咸阳行星搅拌炒锅 诸城永翔机械 炒馅料行星搅拌炒锅

产品名称	咸阳行星搅拌炒锅 诸城永翔机械 炒馅料行星搅拌炒锅
公司名称	诸城永翔机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道黄疃工业区
联系电话	15966186699

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城永翔机械有限公司

永翔机械辣椒酱炒锅采用电磁加热原理，直接使锅体产生热量，不经过任何热载体，热效率高达90%以上，升温、降温速度快，温度可自由调节；永翔辣椒酱加工设备采用行星式搅拌模式，无搅拌死角，不粘锅；轻触按钮即可实现锅体翻转。永翔机械搅辣椒酱炒锅采用微电脑精准控温技术，可控制搅拌速度及加热时间，解决在加工过程中各工艺参数依靠操作者经验来控制产品质量的问题，避免在加工过程中人为因素对产品质量产生影响，提高工艺可控性，保证产品质量如一；当加全功率加热结束后持续工作状态时，香菇酱炒锅会自动进入智能补温状态，根据初始设定温度自动开始低功率补充热量。以达到节能的目的。霍氏香菇酱加工设备外部采用304不锈钢材质，远超一般同行业企业的扎实用料，经久耐用，操作简单，高粘度行星搅拌炒锅，占地面积小，噪音小，电磁加热更加低碳，基本无排放，大大提高了工作环境，更洁净；对比其他设备电磁设备更节能、环保、节约成本。

设备有手动、自动两种工作方式。手动方式适合于设备初步试机阶段，点动操作，智能保护，避免撞击；自动化操作方式是主要的工作方式，选择此方式，电脑即指挥炒锅各部件协同工作，连续不停地完成搅拌臂升降、出锅、归位、搅拌、加减温度等各个动作，不需人工操作，既避免了人工操作时间长了，容易头昏脑胀出现生产失误，又提高了生产效率，一举多得。

炒锅产品结构工作原理及性能

产品结构、工作原理及性能

(1) 该型电磁炸炒锅主要由锅体、电磁炉体、机架、搅拌器、传动机构、液压站、液压翻转机构、抽油烟系统(用户自备)及电控柜等几部分组成。

(2) 除抽油烟系统外，其余各部分均由机架连接为统一的整体。

(3) 锅体坐置在电磁炉体之上，形成炉灶；灶内放置电磁炉盘，电磁机芯放置在炉体之外；炉体内设有散热风机和防磁散热罩。

(4) 由电机、减速机、链条组成的传动装置带动搅拌器转动实现物料的搅拌均匀混合。搅拌器为公转加自转的星型搅拌装置，周向均布的搅拌刮板采用不锈钢，工作时刮板与锅底紧密压紧；主轴每转动一圈，刮板刮锅底三周可有效地防止物料沾锅糊锅。

(5) 液压系统：液压翻转机构可自动安全平稳地实现搅拌轴的提升、翻转出锅以及锅体的翻转倒料。各动作之间编制有严格的互锁操作程序，行星搅拌炒锅哪家好，并配置了动作限位开关；前一个动作不实现，后一个动作无法进行。

(6) 电源开关、各动作的电器控制以及电磁炉控制电路均配置于电控柜中，结构紧凑便于控制。

(7) 电磁控制：由配电箱上的按钮控制电磁炉开关，调节旋钮控制功率大小，功率级数液晶显示。

(8)、自动测温：轴内设有测温探头伸至锅底，反映锅内物料温度，温度值由电控柜上液晶显示。可设定高温报警和自动关火。

行星搅拌炒锅

{

永翔机械生产的火锅底料炒锅是集国内外同类产品的优点设计而成的，具有款式新颖、结构合理、操作简单、升温速度快、恒温控温准确，易于清洁等特点、是酱料加工企业、食品加工企业、连锁快餐店、连锁火锅店、西餐酱料加工所专用的设备。火锅底料炒锅|火锅炒料锅|火锅料夹层锅|火锅底料设备采用电为能源，具有精美的外观，经久耐用，节能及装卸方便等特点。占地面积小，咸阳行星搅拌炒锅，新丽酱料搅拌炒制机全部采用优质SUS304不锈钢制造，外观简单大方、易于清洁。适用于酱料加工企业、食品加工企业、连锁快餐店、连锁火锅店、西餐酱料加工所专用的设备。

产品以导热油为热源，具有受热面积大，热效率高，升温时间大约在30分钟左右。

加热均匀及加热温度易于控制等优点。该系列设备主要由锅体、可倾架体、搅拌系统、电加热系统、传动装置、搅拌轴、锅体翻转系统等组成。

每进行一次作业，应检查导热油的容量，以免造成干烧，损坏设备。行星搅拌夹层炒锅搅拌特点 该系列产品采用一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，炒馅料行星搅拌炒锅，本产品以液化气（天然气）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。

咸阳行星搅拌炒锅-诸城永翔机械-炒馅料行星搅拌炒锅由诸城永翔机械有限公司提供。诸城永翔机械有限公司（www.zcyxjx.com）为客户提供“发酵罐,行星搅拌炒锅,杀菌锅,夹层锅”等业务，公司拥有“诸城永翔机械”等品牌。专注于酒及饮料生产设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：陈经理。