

# 豆瓣酱炒制锅，全自动行星搅拌炒锅，方便面酱料炒制锅

产品名称	豆瓣酱炒制锅，全自动行星搅拌炒锅，方便面酱料炒制锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1188.00/台
规格参数	型号:200L-500L 加热方式:电加热 电磁加热 控制方式:全自动控制
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

## 产品详情

豆瓣酱炒制锅，全自动行星搅拌炒锅，方便面酱料炒制锅辣椒酱是用辣椒制作成的酱料，是餐桌上比较常见的调味品。油制是用芝麻油和辣椒制成的，颜色鲜红，上面浮着一层芝麻油，容易保存。看上去使人有一种强烈的食欲感。若想熬制美味的辣椒酱就要用到我们行星炒锅了，采用蒸汽、液化气、天然气等加热形式，全自动行星搅拌炒锅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比，使锅内无搅拌死角。使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。采用变频调速动力，运行更平稳。另本机采用液压升降，翻锅运料，免拆装搅拌器，节省人力，降低劳动强度，是性能优良的食品加工设备。

豆瓣酱炒制锅，全自动行星搅拌炒锅，方便面酱料炒制锅保养小秘诀：

- 1、开箱时，应检查搅拌炒锅附件与装箱单是否相符，在运输过程中，搅拌炒锅和零部件是否有损坏，如有丢失和损坏，请及时与经销商或本公司联系解决。
- 2、搅拌炒锅出厂前已经进行性能测试，所有零部件相对位置已安装调校好，用户一般只作检查，不得随意拆卸，以免安装调校不当，影响产品使用性能。
- 3、搅拌炒锅不需固定，只要放在平整的水泥地面上即可。
- 4、搅拌炒锅可倾式结构形式的电加热器和现场的电器主线连接时，全自动行星搅拌炒锅应保持垂直，不宜横向连接，以免使用时因连接处松动而造成浪费。
- 5、排水管端应配装“阻汽排水器”（疏水器）节省蒸汽，以免造成浪费。
- 6、供电电源应符合本设备搅拌结构形式的要求，设备外壳须有良好的接地，以免漏电发生事故。

7、安装时应注意保证进汽、排水管路的畅通，不得有阻塞现象。

豆瓣酱炒制锅，全自动行星搅拌炒锅，方便面酱料炒制锅电加热行星搅拌炒锅采用电加热导热油方式，在锅体的夹层内通入适量导热油，通过电热管加热导热油产生热量，从而使锅体发热，作用到物料上，达到烹炒、熬制等效果，具有以下特点：

- 1.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，使锅内无搅拌死角。
- 2.自动测温，特殊的测温结构，使测温信号传递更稳定更准确。
- 3.采用变频调速动力、全自动行星搅拌炒锅转速可以从零到高速任意调节，运行更平稳。
- 4.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，运行成本低。
- 5.使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。