

刮底式行星电磁炒锅,生产行星搅拌机厂家,牛肉酱全自动炒锅

产品名称	刮底式行星电磁炒锅,生产行星搅拌机厂家,牛肉酱全自动炒锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1198.00/台
规格参数	型号:300L 加热方式:电磁加热 燃气加热 材质:304不锈钢
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

刮底式行星电磁炒锅,生产行星搅拌机厂家,牛肉酱全自动炒锅对与一些高粘度的东西,粘度比较大,炒制过程比较费劲,如果用我们的传统大锅炒,升温比较慢,料的受热面积不均匀,需要人工来翻炒,这样费事又费力。我们公司根据这些粘度较高的料自主研发了炒锅,锅体为一次冲压成型的不锈钢锅体,保证锅内的平整光滑。采用蒸汽、电磁、燃气等加热方式,搅拌方式采用倾斜转动,使用的搅拌器与锅体充分接触,实现公转与自转,确保锅内无搅拌死角,物料搅拌均匀不粘锅,该设备可种类及其特点;常用、热销的是全自动行星搅拌炒锅,有燃气加热、电磁加热、蒸汽加热、电加热导热油等加热方式;无论是炒制过程,还是出料过程,都更大程度地节省了人力物力财力,自动化程度较高,是大多数厂家的好选择,搅拌轴采用下传动刮底式搅拌,完全解决高粘度物料粘锅问题,搅拌均匀,无搅拌死角,使物料混合特点,电加热的温度好控制,温度稳定,不会忽高忽低,牛肉酱全自动炒锅也是保证这种容易糊锅物料品质稳定的首要选择。除此之外,行星搅拌炒锅不糊渣,也主要应用于绿豆沙馅料,红豆沙馅料,莲蓉馅料的炒制与加工。重诺款的电加热炒锅,还配有自动感温探头,通过控制导热油的温度,来达到控制物料的温度可以0-300度任意调节,380V电源,有三组加热控制,内部装有导热油作为介质,只要温度达到预期值,降温很慢。还具有受热面积大热效高等特点。无论是熬糖,炒制火锅底料,炒蓉沙馅料效果都非常好,也可以作为油炸设备用,用来油炸花生,蟹黄蚕豆,蟹黄瓜子。更有好多食品厂家用来做牛皮糖,高粱饴。核桃糕以及各式卡拉胶软糖和其他淀粉软糖之用。以连续工作,节省人力。

刮底式行星电磁炒锅,生产行星搅拌机厂家,牛肉酱全自动炒锅特点:系列产品采用不锈钢锅体,凡与食品接触的零部件均采用不锈钢材料制造并进行抛光处理;采用无级变频调速器能将高粘度产物混合均匀加热提高热量,具有易于操作,牛肉酱全自动炒锅工作效率高,耗能低,行星搅拌炒锅生产厂家,使用寿命长,结构紧凑,维修方便等特点,性能优良.升温的速度要比加热圈加热的方式快很多。节电效果好,电磁加热器要比加热圈加热方式节电30%以上。