

炒火锅料设备，蘑菇酱炒锅，全自动搅拌炒锅

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 炒火锅料设备，蘑菇酱炒锅，全自动搅拌炒锅 |
| 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:200L-500L 加热方式:电加热 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

炒火锅料设备，蘑菇酱炒锅，全自动搅拌炒锅是在人工翻炒的基础上研究出来的，在操作的时候比人工炒制更反便，根据各个公司的情况不同，有多种加热方式的选择，加热方式有：电加热，燃气加热（天然气和液化气），电磁加热，蒸汽加热，如果是用电加热，就要有三相电（380V），电磁加热的方法就跟家里用的电磁炉一个道理，用的时候升温快，降温也快，用天然气的客户需要有天然气工业管道，压力要有3公斤，炒锅型号有200L,300L,400L,500L.型号400L的容积是400公斤，但是跟我们平常的锅是不一样的，蘑菇酱炒锅在放物料的时候不能把锅内放满，只能加到三分之一到二分之一的量，所以在选择锅的大小的时候要根据一天的产量来选择，不要盲目的选择，相比于传统的锅来说，我们的炒锅在设计上比较有人性化，设备操作起来简单，方便。

炒火锅料设备，蘑菇酱炒锅，全自动搅拌炒锅产品设计理念：人性化：以人为本，便利快捷化操作设计，方便实用。节能性：蒸汽、电能、水、时间等各个方面优化配置、低耗高效。专业化：根据客户不同的需求，针对性的设计出符合其生产需求的产品。蘑菇酱炒锅使用周期长：低价、低质的误区，选用国内外先进的部件及制造理念提高设备的稳定性，以延长设备使用寿命的方式提高设备的性价比，降低采购商的设备采购再投入资金。

炒火锅料设备，蘑菇酱炒锅，全自动搅拌炒锅设计性能特点：1.设备内外胆、架体均采用304不锈钢制造，内胆采用北海高精度封头。2.燃气加热，带电子打火。3.设备弯臂及支架采用Q234B碳钢板，防锈处理，强度高。碳钢板外包1.5mm不锈钢板。4.出料口为簸箕口，蘑菇酱炒锅宽200mm，深450mm。5.轴承座材质为不锈钢。6.搅拌尺采用聚四氟乙烯板，保证刮底效果，干净无死角。7.液压站采用诸城诚信液压，保证升降，翻锅，稳定不颤抖。8.搅拌采用变频调速。