

肉酱大容量炒锅 森峰

产品名称	肉酱大容量炒锅 森峰
公司名称	诸城森峰食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	经济开发区站前路215号
联系电话	15318958388

产品详情

炒酱锅产品特点：主要由锅体、架体、搅拌系统、加热系统、调速传动装置、搅拌轴、锅体翻转系统等组成。香菇酱炒锅从类型上分为手动、半自动与全自动。

从加热形式上分为：蒸汽式、燃气式、燃气导热油、电加热导热油和电磁加热方式。1.蒸汽加热炒锅 蒸汽加热炒锅，使用方需要配备锅炉或者是蒸汽发生器，以蒸汽为热源，价格低廉，操作方便，受热面积大，肉酱大容量炒锅图片，热效率高，物料升温快，加热均匀及加热温度易于控制，关掉电源后，肉酱大容量炒锅型号，锅内温度可以很快的降到常温，免于了物料的继续升温 and 糊锅，蒸汽加热可以使锅内物料达到130 -150 ，适合于高粘度的物料。2.电加热导热油炒酱锅 电加热导热油炒酱锅，锅体是有内外锅体组成的双层结构形式，中间夹层加入导热油，以380V为电力热源，炒酱锅内装电热棒、电热偶及导热油（自配），高可达到320度，有电控箱控制，肉酱大容量炒锅，配备温度控制系统（可实现对温度的控制和设定）。3.燃气加热炒酱锅 燃气加热炒酱锅，主要以液化气、为热源，价格低廉，操作方便，具有受热面积快，热效率高，抬高制品质量、缩短工作时间、改进劳动条件的优良设备，格外适合于那些对高温要求的物料的蒸煮和卤制。4.电磁加热炒酱锅 电磁加热炒酱锅，是本人

喜欢的一款设备，可以说是一台多功能设备，该设备是目前节能环保的设备，使用操作简单，温度控制敏锐、准确的一款设备。电磁设备加热工作原理是采用磁场感应涡流加热原理，它利用电流通过线圈产生磁场，当磁场内之磁力通过含铁质锅底部时，即会产生小涡流，使锅体本身自行高速发热，然后再加热于锅内食物。适合于物料的炒制和浓缩。

该型燃气炒锅是一种新型的高效节能环保设备。其物料的加热方式可采用多种燃气加热（如：液化气，ti an燃气，管道煤气），肉酱大容量炒锅，采用开式炉灶明火加热炸炒，具有升温快，温度高，热效率高，便于控制等特点。产品用途;主要适用于中央厨房、连锁酒店食堂、各种馅料、火锅底料、方便面酱料、辣椒酱等调理食品的炒制！

本产品锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，采用蒸汽、液化气、等加热形式，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，使锅内无搅拌死角。

主要应用：我厂服务的客户涵盖了焙烤馅料炒制业、肉制品熟食加工业、调味品业、糖果业、蔬菜玉米加工业、酒店用品及快餐食品等加工业，提供加热蒸煮炒制、真空浓缩、灭菌消毒等系列设备。适用于火锅底料、方便面酱料、果酱、莲蓉、豆沙、香菇酱、水果蓉、辣椒酱、香其酱等各种高粘度酱料的搅拌炒制。使锅体向前倾斜卸料。设备采用优质不锈钢304材料制造，外形美观，功能齐全，操作简单等优点。肉酱大容量炒锅-森峰(查看)由诸城森峰食品机械有限公司提供。诸城森峰食品机械有限公司(www.zclze.com)是一家从事“行星搅拌锅,爆米花机,火锅底料炒料机,自动炒菜机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“森峰”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使森峰在机械加工中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！