

# 自动搅拌炒椰蓉锅 清远自动搅拌炒椰蓉锅 森峰

产品名称	自动搅拌炒椰蓉锅 清远自动搅拌炒椰蓉锅 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

本机吸收、借鉴技术、结合众多食品厂家的专家建议，自主研发的一种新型双向刮底刮边炒酱锅，本锅体搅拌部分采用一次成形的不锈钢锅体，自动搅拌炒椰蓉锅，保证了锅内的平整光滑。采用蒸汽、液化气、等加热方式。刮边采用弹簧式，刮底采用自重式，使锅体与搅拌叶片紧密接触，是物料搅拌均匀不粘锅。动力采用日本无极调速器与涡轮、蜗杆、减速机的组合，传动部位公转与自传的不整数传动比，使锅内搅拌无死角。使用先进的传动与密封结构，使传动部位与锅台洁净、卫生。本机采用液压式翻臂、翻锅出料，省力、省时、省工，不失为性能优良的食品化工制药加工设备。

燃气行星炒酱锅使用须知1、电源必须根据功率加漏电保安器，先加导热油再用。2、严禁在夹层中未装导热油的情况下开机。3、建议使用350#导热油，建议导热油1年左右更换一次，作时间不长的话可以酌情延长更换时间。4、工作结束后将油阀关闭，然后将锅内倾，倒出物料，注意不要外倾。5、建议使用6mm以上标准铜芯电源线。6、为保持清洁，锅体每使用一次，即应清洗一次7、定期检查蜗轮、蜗杆的啮合度，自动搅拌炒椰蓉锅型号，如间隙过大，可通过蜗杆上的轴承调节。8、机器不能正常工作，自动搅拌炒椰蓉锅图片，可检查保险丝是否熔断，或交流接触器是否损坏，建议更换。9、加油孔、出油孔、温度显示探头插孔。

行星炒酱锅根据加热方式分别为蒸汽加热、电加热导热油、燃气加热、电磁加热。多种加热方式用以多种高粘度和易粘锅物料的加热混合加工及其加工工艺，以期达到的效果，如口感、色泽、形状等。燃气加热炒酱锅相比电加热炒酱锅能节约成本，关键是看客户方便用哪一种加热方式，或者是所加工的物料适用于那加热方式。

电磁智能行星炒酱锅，清远自动搅拌炒椰蓉锅，为广大客户节约成本，创造利润，一切用数据说话:1、热效率高达93%以上，颠覆传统设备35-50%的热效率2、节省能源成本40-80%3、节省人工成本30-80%;4、8-20年使用寿命设计;5、物料控温精准度为 $\pm 1$ ，物料温度达400 ;6、0污染，0排放，0/火灾风险;7、工人工作环境温度降低50-80%;8、可使员工流失率降低至10-20%

自动搅拌炒椰蓉锅-清远自动搅拌炒椰蓉锅-

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)是山东聊城,机械加工的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在森峰领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创森峰更加美好的未来。