

麻辣粉炒底料机器好处 森峰 麻辣粉炒底料机器

产品名称	麻辣粉炒底料机器好处 森峰 麻辣粉炒底料机器
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，该设备主要用于高粘度酱料的炒制搅拌以及馅料产品的炒制，传统的酱料炒制多采用人工操作不仅劳动强度大，且炒制火候不均匀，导致产品品质得不到保障很难满足现代化产品的工艺要求，行星炒酱锅自动化程度高，无需人工干预，温度易控，出料方便等特点，是食品行业理想的炒制设备。本机的U型锅体，锅体及表面接触部分均采用优质304不锈钢制造，易于清洗，符合食品卫生要求。全封闭槽形锅体，夹套采用电磁、电加热导热油、燃气、蒸汽加热等加热方式，受热面积大，热效率高，适合不同物料对温度和升温速度的要求。

本机吸收、借鉴技术、结合众多食品厂家的专家建议，麻辣粉炒底料机器，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，麻辣粉炒底料机器好处，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，传动部位公转与自转的不整数传动比，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。

辣椒酱的炒制重在对火候的掌握。要炒制出好的辣椒酱得火焰温度足够，火量大小合适，而且要求搅拌彻底均匀，不糊锅！我公司专业炒酱锅 全自动炒酱锅 辣椒酱炒锅，麻辣粉炒底料机器厂家，采用行星搅拌形式。内胆采用日本独资企业宜兴北海封头厂一次冷冲压成型封头，不锈钢304材质，厚度可定制，内胆直径可定制，麻辣粉炒底料机器，自动液压后侧翻锅，自动液压出料，搅拌电机功率可定制，减速机速比可定制，变频调速，转速为0-30转/分钟可调，加热电磁采用美的同一供应商，品质保证。

功能介绍-采用火头式独特燃烧器，热效率高；-除燃烧系统外，全不锈钢结构；
-带自动搅拌机械手，锅体液压倾覆，多头辣椒酱炒锅报价，卸料方便；
-从背面集中排出废气，作业舒适安全；
-搅拌机构自转、公转同步进行，转速可调；-采用四头搅拌浆叶，搅拌均匀效率高，食物不焦糊。
适用于食品加工、餐饮、烘焙、调味品、等行业。

产品用途:1.用于炒酱(火锅底料、辣酱、蚕豆酱、辣椒酱)2.拌料(花生糖、米花糖、小米酥等)3.油炸(核桃、腰果、蚕豆、花生米)等食品加工行业 麻辣粉炒底料机器好处-森峰-麻辣粉炒底料机器由诸城森峰食品机械有限公司提供。麻辣粉炒底料机器好处-森峰-麻辣粉炒底料机器是诸城森峰食品机械有限公司 (www

w.zclze.com) 今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：石经理。