

香椿芽酱炒锅图片 安阳香椿芽酱炒锅 森峰

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 香椿芽酱炒锅图片 安阳香椿芽酱炒锅 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

本设备内外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。内锅体采用碟形封头，自动冲压成形，精细焊接工艺。采用电磁加热方式，具有升温快、无明火、无、无有害气体，对周围环境无热辐射，安全性能稳定，外观整洁等特点。显著改善工作环境和卫生状况，并且比传统电加热方式更加高效节能。设备采用优质不锈钢304材料制造，香椿芽酱炒锅厂家，外形美观，功能齐全，香椿芽酱炒锅型号，操作简单等优点。

出料方式：该系列设备自动/液压型是利用液压推力使搅拌臂翻转，免拆装搅拌器，再利用液压推力倾翻锅体，易于进出原料节省人力，采用无级变频调速器能将高粘度产物混合均匀，具有易于操作，香椿芽酱炒锅图片，工作效率高，耗能低，使用寿命长，结构紧凑，维修方便等特点，是性能优良的搅拌机。该设备主要用于火锅底料、香菇酱等各类粘稠状物料的炒制。采用电磁加热的方式，锅体侧翻倒料的出料方式。与传统的液化气、煤气为燃料的炒锅相比，具有使用方便、热效率高、卫生环保、安全可靠、运行安全等优点。重要组成部分：1、锅体--夹层锅的主要部分，主要作用为盛物料与通压力蒸汽 2、管口的接管--链接锅体与外部结构 3、支脚--用于支撑锅体 4、疏水装置--用于排冷凝蒸汽水 5、搅拌装置--搅拌物料，使物料均匀受热 6、转动装置--设备的动力机构，安阳香椿芽酱炒锅，带动搅拌机运行。架体部分皆为304不锈钢制造并进行抛光处理，符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求，具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、便于维修。 7、型号根据实际容积可分为100L，200L，300L，400L，500L等规格。非常规容量的产品可以加工定制。香椿芽酱炒锅图片-安阳香椿芽酱炒锅-森峰由诸城森峰食品机械有限公司提供。香椿芽酱炒锅图片-安阳香椿芽酱炒锅-森峰是诸城森峰食品机械有限公司（www.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。