

# 青岛粽子高压煮锅 森峰 粽子高压煮锅好处

产品名称	青岛粽子高压煮锅 森峰 粽子高压煮锅好处
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

**关键词：**全自动火锅底料炒锅简要说明：该设备可实现模拟人工翻炒的效果，为企业大大减少人工成本。火锅底料炒锅主要由锅体、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。火锅底料炒锅从类型上分为手动与全自动。从加热形式上分为：蒸汽式、燃气式、燃气导热油和电加热导热油。全自动火锅底料炒锅广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，更是备受馅料酱生产业、肉制品熟食业、调味品业等加工业的青睐，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

**锅体材质：**(a) 内锅体不锈钢(SUS304/SUS316L)、外锅体碳钢(Q235-B)，外涂防锈漆；(b) 内外锅体全不锈钢(SUS304/SUS316L)。

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。

行星搅拌炒酱锅从类型上分为手动与全自动。产品优势：设计理念：安全、简洁、实用  
加热方式，蒸汽加热或电加热。使物料通过翻转板翻转均匀炒制。搅拌方式：搅拌器转速变频调节，在0-26rpm内实现无级调速，刮板独特采用公转加自转的方式，搅拌器和刮板结构设计独特，物料搅拌混合更均匀，粽子高压煮锅好处，刮底更彻底，粽子高压煮锅，不容易产生糊锅现象。电加热炒酱锅产品特点本产品为电加热导热油炒酱锅，凡接触食品部分皆为304不锈钢制造，符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求。设备整体表面焊缝磨平，特殊抛光处理，使产品外观更美观漂亮。

温控仪采用全数字显示，操作方便，控制准确，青岛粽子高压煮锅，并采用漏电保护开关，安全可靠。以导热油为热源，具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。加热面积大，加热均匀，加热温度容易控制，粽子高压煮锅规格，可实现无压加热，加热温度可以达到260多度，经久耐用。青岛粽子高压煮锅-森峰-粽子高压煮锅好处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）是从事“行星搅拌锅,爆米花机,火锅底料炒料机,自动炒菜机”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！  
联系人：石经理。