

海鲜酱拌饭酱炒锅厂家 北京海鲜酱拌饭酱炒锅 森峰

产品名称	海鲜酱拌饭酱炒锅厂家 北京海鲜酱拌饭酱炒锅 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

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，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，可实现无压加热，加热温度可以达到260多度，经久耐用。

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。

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。广泛应用于月饼馅料、豆沙莲蓉果酱馅料、火锅底料、方便面酱料、辣椒酱、香其酱等各种酱料的混合搅拌，以及加热炒制。整锅通过蜗轮、蜗杆自动倾斜翻锅出料，安全、稳定、可靠。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，洛阳海鲜酱拌饭酱炒锅，以蒸汽为热源，价格低廉，操作方便，受热面积大，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，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，海鲜酱拌饭酱炒锅好处，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，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，海鲜酱拌饭酱炒锅厂家，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，海鲜酱拌饭酱炒锅，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。 海鲜酱拌饭酱炒锅厂家-北京海鲜酱拌饭

酱炒锅-森峰由诸城森峰食品机械有限公司提供。“行星搅拌锅,爆米花机,火锅底料炒料机,自动炒菜机”就选诸城森峰食品机械有限公司(www.zclze.com),公司位于:经济开发区站前路215号,多年来,森峰坚持为客户提供好的服务,联系人:石经理。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。森峰期待成为您的长期合作伙伴!