

全自动炒酱锅 蒸煮锅 锅底搅拌夹层锅

产品名称	全自动炒酱锅 蒸煮锅 锅底搅拌夹层锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1260.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:可定制 产地:山东潍坊诸城
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

自动式炒酱锅 蒸煮锅 底锅拌和蒸煮锅

酱的类型有很多，有郫县豆瓣酱，黄豆酱，豆豉酱等，不可是美味可口的沾料也是烧菜老师傅们不可或缺的调料，如今知名企业慢慢替代了中小型小作坊，规模性的生产制造不可或缺一口好的蒸煮锅，重诺产品研发的自动式炒酱锅就符合实际一切要求，干净卫生，占地小，含有全自动拌和作用，使浓稠的酱汁遇热匀称，不糊底。它还设立 锁档作用，在炒酱锅歪斜到一定的水平的情况下，把锁档电源开关按住，就可以很便捷的倒入原材料，这种都能够依据您商品的要求来订制，有关蒸煮锅我们都是技术专业的，热烈欢迎拨电话咨询 18365667703 逢爱玲

自动式炒酱锅 蒸煮锅

性能参数：

- 1)：型号规格200型
- 2):生产量120KG上下
- 3)：输出功率18kw
- 4):构造有带拌和和没有拌和二种

自动式炒酱锅 蒸煮锅构造：

- 1)、按结构形式分成：可倾式、立柱式
- 2)、按加温方法分成：电加热器高温导热油、蒸气加温、天然气加温、电磁感应加热。

3)、按加工工艺必须各选用带拌和或没有拌和。

4)、蒸煮锅按密封性方法可分成：无盖型、平盖型。

自动式炒酱锅 蒸煮锅是熬糖，化糖浆，炮制火锅料，炒蓉沙包馅实际效果都很好，还可以做为油炸设备用，用于油炸花生蟹黄蚕豆，蟹肉葵瓜子。更有许多食品加工厂用于做牛皮糖，高粱饴。核桃糕及其各式各样卡拉胶夹心糖和别的木薯淀粉夹心糖的用处。

底锅拌和蒸煮锅

该机消化吸收效仿技术性，融合诸多食品加工厂的专家认为，自主研发的一种新式双重刷底拌和蒸煮锅，本锅体拌和一部分选用一次性成形的不锈钢锅体，确保了锅内的整平光洁，选用蒸气、液化石油气等加温方法，刷边选用弹簧式，刷底选用重量式，使锅体与拌和叶子密不可分触碰，使原材料搅拌均匀，不沾锅，驱动力选用日本国无机物调速电机与涡轮增压，涡轮杆，减速器的融合，传动系统一部分公转自转的不整数金额减速比，使锅内拌和无死角，应用现钱的传动系统与密封性接够，使传动系统位置与锅内清洁、环境卫生，该机选用油压式翻臂，翻锅进料，省劲、省时、省时、不可多得特性优质的食品类化工厂制药业生产设备。

主要用途及特点：

1.) 主要用途：蒸煮锅（不锈钢板蒸煮锅），普遍用以糖块，制药业，乳制品，酒水，点心，饮品，蜜线，水果罐头等食品工业，也可用以大中型饭店或饭堂煮汤，做菜，煮肉，煮粥等，是食品工业保证质量，减少时间，改进劳动者标准的优质机器设备。

2.) 特点：本锅以380V电力工程为热原，具备遇热总面积大、热效高，加温匀称、液料烧开时间较短、加温温度非常容易操纵等特性。

3.) 本锅体选用一次冲压成形的不锈钢锅体，确保了锅内的整平光洁，在高温加温全过程中不形变、不糊底。

4.) 比较好的点燃系统软件，汽体点燃更充足、环保节能、环境保护，不用防排烟系统。

5.) 液化石油气、生物颗粒燃料均能够应用。

6.) 全自动温度控制，温度可调式，应用全过程中不糊底，无排气管冒黑烟，

7.) 温度控制仪选用全数据显示信息，实际操作便捷操纵精确，全线自动控制系统。

8.) 隔热层应用耐火水泥、隔热保温实际效果更强

的一种新式双重刷底拌和蒸煮锅，本锅体拌和一部分选用一次性成形的不锈钢锅体，确保了锅内的整平光洁，选用蒸气、液化石油气等加温方法，刷边选用弹簧式，刷底选用重量式，使锅体与拌和叶子密不可分触碰，使原材料搅拌均匀，不沾锅，驱动力选用日本国无机物调速电机与涡轮增压，涡轮杆，减速器的融合，传动系统一部分公转自转的不整数金额减速比，使锅内拌和无死角，我企业商品具备环保节能、低碳环保、可以信赖、特性平稳、方便使用等特性。大家将认真完成社会发展及消费者对大家的规定和希望，用自身的勤奋，向客户出示更有使用价值的商品和比较满意的服务项目。企业的市场销售及售后维修服务，为消费者出示更加系统化的挑选，给消费者产生更加系统化的服务项目。为消费者节约资源、减少资产，用环保节能的质量和系统化的服务项目来收益消费者亘古不变的信任。