

高粘度夹层炒锅 海参酱搅拌炒锅

产品名称	高粘度夹层炒锅 海参酱搅拌炒锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	2400.00/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

高粘度夹层炒锅 海参酱搅拌炒锅

油酥点心的馅料这类比较粘稠的产品例如红豆沙，绿豆沙，莲蓉等产品用普通的夹层锅不容易搅拌开来，因为普通的夹层锅的搅拌齿只能在同一个方向进行搅拌，有些地方搅拌不到，因为夹层锅是一个加热的蒸煮锅，所以如果搅拌不到的地方会导致产品受热不均匀。而且在底部的产品会出现糊锅的情况，这样就浪费了一锅的产品。像这些粘稠的产品用行星炒锅就不会出现这个问题因为高粘度馅料行星搅拌炒锅的搅拌齿能够360度搅拌，有翻炒功能，能让所有产品都受热均匀，而且高粘度馅料行星搅拌炒锅是pic控制系统，能够储存工艺。所以在制作不同产品的时候，不需要现调数据，节省时间，还能保证不同产品的口感。

高粘度夹层炒锅：

平底夹层锅 加热式夹层锅以电加热导热油为加热热源，具有受热面积大、热效率高、加热均匀、加热时间短且温度容易控制，物料搅拌形式锅体内外壳均为不锈钢材料制造。符合卫生要求并且安全，附件齐全、外形美观、安装及操作简便、安全可靠。电加热式夹层锅采用专用导热油不锈钢电热管，自动控制加热时间、加热温度等，电热管可单独控制升温，做到真正的节能、环保、安全。电加热式夹层锅广泛用于糕点、莲蓉、豆沙、果酱、酱菜等食品的加工及日用化工、制药等行业。可根据要求配置搅拌系统，适合用户不同的需求，操作简单，安全可靠。型号分为：100L、200L、300L、400L、500L、600L等。

大型五爪火锅底料夹层锅特点

- 1)节能：经实验及行业权威部门检测，节气率高达40%以上，提高热效率30%以上，经济效益十分可观。
- 2)、火力强劲：经多次混合、蓄热再扩散，燃烧温度达到1150度以上，炒菜色香味美，不破坏营养，同时满足各种炒菜火候的需要。

3)、安全环保：由于燃烧充分，一氧化碳的排放量仅为0.03%,而排放气体中的Nox含量.006%，有利于工作人员的身心健康。同时灶头、锅底不结碳，不生锈，干净卫生，为绿色厨房提供了硬件平台

4)、搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，使用的行星式搅拌器与锅体充分接触。搅拌系统采用自转公转相结合的方式，其传动比为不整数传动比，保证锅内无任何搅拌盲点。使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。具有升温快，加热均匀及加热温度易于控制等优点。

5)、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，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。

海参酱搅拌炒锅：

酱料炒锅是一种省时省心的智能炒火锅底料炒酱料的设备，无论是对于火锅底料、酱料的炒制，还是粘度较高产品的炒制都能实现360°翻转炒制，搅拌均匀、刮底彻底不糊锅，整机采用不锈钢304材质制作，耐腐蚀不生锈，符合食品加工要求；

设备的特点：

- 1) 升温快，温度高，锅面可达数百度，使物料通过美拉德反应彻底达到炸炒效果；
- 2) 燃烧充分，热效率高、锅体受热均匀，与同类产品相比节能40%；
- 3) 安全、简洁、实用设备美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

而且火力大，搅拌均匀不糊锅，全自动控制，出料方便，一定是炒制酱料火锅底料的优质设备。

隆泽机械酱料炒锅加热功率15-45kw，电机功率2.2+1.5kw,外形尺寸:2600*1900*1850

该系列产品采用一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，本产品凡接触食品部分皆为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。

隆泽机械专业生产酱料炒锅 全自动酱料炒锅 辣椒酱炒锅，搅拌方式是模拟人工翻炒的行星式搅拌，解决了人工炒制辣椒酱的艰辛加上效率低的问题！

交易流程

售前：沟通、交流，根据客户需要定制相关产品。

售中：公司派专业技术人员到场，指导设备正确的操作方式及注意事项，手把手教授。

售后：客户服务热线7*24小时开通，为客户提供及时的技术支持、疑问解答及紧急问题处理，并及时派专业人员到场维修。保修一年，终生服务。