

不锈钢行星炒锅厂家 杭州不锈钢行星炒锅 诸城市邦厨机械

产品名称	不锈钢行星炒锅厂家 杭州不锈钢行星炒锅 诸城市邦厨机械
公司名称	山东邦厨机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新园中疃村西217省道北侧
联系电话	15689165066

产品详情

行星搅拌炒锅的特点

行星搅拌炒锅的特点：该设备锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，杭州不锈钢行星炒锅，采用蒸汽、燃气、电磁加热形式，受热面积大，不锈钢行星炒锅产品，热。凡接触食品部分皆为06Cr19Ni10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、便于维修等特点。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。

不锈钢行星炒锅

行星搅拌炒锅适用行业

行星搅拌炒锅适用行业：广泛应用于火锅底料、各种酱料、食品馅料、中央厨房。控制性好：采用无级变频调速器能将高粘度产物混合均匀加热提高热量，具有易于操作，不锈钢行星炒锅厂家，工作，耗能低，不锈钢行星炒锅效果，使用寿命长，结构紧凑，维修方便等特点。受热面积大、热、加热均匀、物料升温快、加热温度容易控制等特点。行星搅拌炒锅之所以叫“行星”，就是因为这种炒锅的翻转翻拌方式和其他的电磁炒锅不同，这就决定了行星搅拌炒锅有着不易糊锅、加热均匀等优点。不锈钢行星炒锅

高粘度炒锅用途分类：从类型上分为直立式手动、半自动与全自动。从加热形式上分为：蒸汽式、燃

气式、燃气导热油和电加热导热油。从出料方式可分为：直立式、可倾式和卧式搅拌锅。

高粘度炒锅的应用：

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企业、肉制品熟食企业、调味品企业等加工业的青睐，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。不锈钢行星炒锅

不锈钢行星炒锅厂家-杭州不锈钢行星炒锅-诸城市邦厨机械由山东邦厨机械科技有限公司提供。山东邦厨机械科技有限公司（www.51bcjx.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！