燃气辣椒酱炒锅工艺 燃气辣椒酱炒锅 诸城市邦厨机械

产品名称	燃气辣椒酱炒锅工艺 燃气辣椒酱炒锅 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

行星搅拌炒锅加热

行星搅拌炒锅本产品采用一次成型的不锈钢锅体,燃气辣椒酱炒锅,保证了锅内的平整光滑。根据加热方式分为燃气加热、电加热、蒸汽加热与电磁加热四种。适用于莲蓉、水果蓉、豆馅、枣泥、酱料、阿胶、咖喱调理食品以及日用化工、制药等行业。倒料方便轻松:该系列设备自动/液压型是利用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,燃气辣椒酱炒锅工艺,易于进出原料节省人力。燃气辣椒酱炒锅

行星搅拌炒锅设计性能特点

- 1.设备内外胆、架体均采用304不锈钢制造,内胆采用北海封头。
- 2.燃气加热,带电子打火。
- 3.设备弯臂及支架采用Q234B碳钢板,防锈处理,燃气辣椒酱炒锅直销,强度高。碳钢板外包1.5mm不锈钢板。
 - 4.出料口为簸箕口,宽200mm,深450mm。
- 5.轴承座材质为不锈钢。
- 6.搅拌尺采用聚四氟乙烯板,保证刮底效果,干净无死角。

- 7.液压站采用诸城诚信液压,保证升降,翻锅,稳定不颤抖。
- 8.搅拌采用变频调速。燃气辣椒酱炒锅

行星搅拌炒锅特点:

- 1、本产品为可倾式下搅拌炒锅,解决了上搅拌的出料难、不易清洗的问题,在国内同行业中处于新地位。
 - 2、该设备锅底和锅帮分为三层结构,自带保温,循环油路,升温快,节约能源。从而使产量提高。
- 3、刮底搅拌系统,完全解决高粘度物料营养成分不被破坏,燃气辣椒酱炒锅供应,达到绿色环保标准, 更是食品馅料企业的理想选择。
- 4、自动出料系统,采用电路控制,使用更加方便。锅体可倾斜任何角度,降低劳动力,提高生产效率。 燃气辣椒酱炒锅

燃气辣椒酱炒锅工艺-燃气辣椒酱炒锅-诸城市邦厨机械(查看)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)是从事"行星炒锅,夹层锅,蒸煮锅,中央厨房生产线"的企业,公司秉承"诚信经营,用心服务"的理念,为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:王聪。