

# 琥珀核桃炒锅好处 琥珀核桃炒锅 森峰

产品名称	琥珀核桃炒锅好处 琥珀核桃炒锅 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

行星炒锅该型炒锅是在传统加热的基础上改进加热方式，采用电磁加热新技术的一种新型自动化程度较高、节能环保设备。电磁直接加热，电磁加热行星炒酱锅功率分五档可调，升温快、温度高；运行安全可靠与传统的液化气、煤气为燃料的炒锅相比，具有使用方便、热、卫生环保、安全可靠、运行安全等优点。搅拌机构自转、公转同步进行，转速可调；-采用四头搅拌浆叶，搅拌均匀，食物不焦糊。适用于食品加工、餐饮、烘焙、调味品、等行业。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。

炒酱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，琥珀核桃炒锅，搅拌均匀、刮底彻底不糊锅，整机采用不锈钢304材质制作，琥珀核桃炒锅，耐腐蚀不生锈，符合食品加工要求；产品特点：1、本产品锅体是国际的一次冲压成型的半球体不锈钢锅体整体圆度误差小搅拌器与锅体贴合度高避免糊锅现象出现。

本机吸收、借鉴技术、结合众多食品厂家的专家建议，自主研发的一种新型双向刮底刮边炒酱锅，本锅体搅拌部分采用一次成形的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑。采用蒸汽、液化气、等加热方式。刮边采用弹簧式，琥珀核桃炒锅厂家，刮底采用自重式，使锅体与搅拌叶片紧密接触，是物料搅拌均匀不粘锅。动力采用日本无极调速器与涡轮、蜗杆、减速机的组合，传动部位公转与自传的不整数传动比，使锅内搅拌无死角。使用先进的传动与密封结构，使传动部位与锅台洁净、卫生。本机采用液压式翻臂、翻锅出料，省力、省时、省工，不失为性能优良的食品化工制药加工设备。横轴卧式炒酱锅全封闭槽形锅体、夹套采用电磁线圈加热，受热面极大，受热均匀，热。

2、横轴卧式炒酱锅无段调速、搅拌器与锅体接触刮壁与翻滚物料，使搅拌充分无死角。

3、横轴卧式炒酱锅物料经铂热电阻传递温度，由数显温度表显示，数据直观。4、横轴卧式炒酱锅锅体的开盖、卸料、复位采用液压机械传动控制，操作方便。6干净卫生：使用先进的传动与密封结构，使传动部分与锅内洁净、卫生。5、横轴卧式炒酱锅采用先进的传动与机械密封结构，使传动部件与锅内充分隔离，确保锅内食品洁净卫生。琥珀核桃炒锅好处-琥珀核桃炒锅-森峰由诸城森峰食品机械有限公司提供。诸城森峰食品机械有限公司（www.zclze.com）在机械加工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，森

峰一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：石经理。