

# 热干面炒料锅规格 热干面炒料锅 森峰

产品名称	热干面炒料锅规格 热干面炒料锅 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

全封闭槽形锅体，夹套采用电磁、电加热导热油、燃气、蒸汽加热等加热方式，热干面炒料锅厂家，受热面积大，热，适合不同物料对温度和升温速度的要求。微电脑控制系统，可实现无人操作：温控自动化可以很地掌握火候，环保节能均匀，此技术占国内地位。无段变速与蜗轮、减速机的组合传动，增大了横轴搅拌的力矩。采用聚四氟乙烯材质刮板的搅拌器，在物料的翻滚搅拌过程中，搅拌器与锅体的充分接触，确保了无搅拌死角。锅体的开盖、卸料、复位采用气压、机械传动控制，操作极为方便。

锅体顶部抽真空，真空炒制可降低炒制温度，特别适应于热敏感原料的炒制，避免了因过度受热引起颜色及口味的劣化，保持了原料原有的色、香、味。提高了炒制效率，并降低消耗，缩短了炒制时间。

智能化是食品机械制造自动化的未来发展方向，但这些技术并不是新生物，而且其在制造业的规模应用已经日渐显现。炒酱锅可以替代普通电加热、燃气加热和蒸汽加热等目前使用的传统加热设备，还可以一机多用，加工一些较难加工的食品（如豆浆等），适用广泛，而且质量更好。对于现在的食品机械行业来说，重点在于如何吸取制造业中的成功经验，将其运用到生产发展。在这场技术革新之中，作为食品机械制造业的领跑者，北京霍氏机械首先作了一些基本的认识。智能化制造工厂要求清楚掌握产销流程、提高生产过程的可控性、减少生产线人工干预。自动化控制技术不仅能在生产线上实行智能调控，热干面炒料锅，还能保证统一而标准的操作的安全性，相信未来的发展使大型的终端用户纷纷投入，使食品机械的发展更具、经济、高工艺含量。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，刮底采用自重式，使锅体与搅拌叶片紧密接触，热干面炒料锅，是物料搅拌均匀不粘锅。动力采用日本无极调速器与蜗轮、蜗杆、减速机的组合，热干面炒料锅规格，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。热干面炒料锅规格-热干面炒料锅-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）为客户提供“行星搅拌锅,爆米花机,火锅底料炒料机,自动炒菜机”等业务，公司拥有“森峰”等品牌，专注于机械加工等行业。欢迎来电垂询，联系人：石经理。

