

牛肉酱行星炒锅 天津行星炒锅 诸城汇品机械

产品名称	牛肉酱行星炒锅 天津行星炒锅 诸城汇品机械
公司名称	诸城市汇品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道吕标钢材市场南3公里路东
联系电话	13793637185

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市汇品机械有限公司

行星搅拌炒锅特点

行星搅拌炒锅主要由锅体、架体、搅拌系统、加热系统、调速传动装置、搅拌轴、锅体翻转系统等组成。

行星搅拌炒锅从类型上分为手动、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、电加热导热油和电磁加热方式。

行星搅拌炒锅方式：

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。

行星搅拌炒锅设计理念

行星搅拌炒锅设备由减速电机、行星架、搅拌器、分散器、刮壁器、料桶、液压升降系统、液压挤出系统以及机架等构成。行星架转动时，带动箱内的搅拌轴、分散轴围绕料桶轴线公转的同时高速自转，火锅底料行星炒锅，从而使物料受到强烈的剪切、捏合作用，达到充分分散和混合的目的；在行星架上有一刮壁刀随行星架转动，紧贴桶壁不断的刮拭，桶壁经大车精加工后，再经自动抛光机抛光，以确保行星架上的活动刀在旋转时把桶壁的材料完全刮掉。

使桶壁无滞留物料，同时搅拌桨叶可以增加刮片，对料桶底部进行刮拭，避免搅拌死角，确保产品的稳定性，提高混合不糊锅效果。

欢迎来电咨询行星炒锅行星炒锅厂家直销行星炒锅价格合理

电加热行星搅拌炒锅型号

电加热行星搅拌炒锅现在很多大型食堂和中央厨房，每天都有大量的工作需要来完成，但是仅靠人工参与很难完成庞大的工作量。当然我们在这些大型的食堂经常会见到很多机械化设备就是全自动炒菜机，专业称呼行星搅拌炒锅，他的使用率是非常广泛的，可以代替厨师烹饪，实现全自动。是大型食堂中央厨房的理想设备。

电加热行星搅拌炒锅也叫做电加热行星搅拌夹层锅，采用电加热方式加热，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，实现传动公转与自转的不整数传动比，使锅内无搅拌死角，采用变频调速器与摆线针轮减速机及倾斜传动组合，本设备特别增加了保温层，更是节约能源30%以上，适用于火锅底料，辣椒酱，半自动行星炒锅，咖喱酱，蘑菇酱，方便面调料等酱料产品

电加热行星搅拌炒锅，增大了传动力矩，在转速范围内可随意调节搅拌速度，牛肉酱行星炒锅，液压式升降、翻锅出料更加省力、省时、省工。

诸城市汇品机械行星搅拌炒锅有100L 200L 300L 400L 500L 600
等各种容积的设备可供选择。欢迎来电咨询行星炒锅行星炒锅厂家行星炒锅价格

我公司生产全自动蒸汽行星搅拌炒锅采用一次性成型的不锈钢锅体，保证了锅内的平整光滑，采用蒸汽、电加热、燃气等加热方式，锅边采用弹簧式，锅底采用自重式，使全自动蒸汽行星搅拌炒锅锅体与搅拌叶片紧密接触，使物料搅拌均匀，不粘锅，动力采用日本无机调速器与涡轮，蜗杆，天津行星炒锅，减速机的**结合，传动部分公转自转的不整数传动比，使锅内搅拌无死角，使用先进的传动与密封接够，使传动部位与锅内洁净、卫生，全自行行星搅拌炒锅采用液压式翻臂，翻锅出料，省力、省时、省工、不失为性

全自行行星搅拌炒锅各种加热方式的优缺点：

- 1.燃气加热：升温快 冷却快，可调频，不可控温。
- 2.电加热：导热油可控温，可调频，加热均匀
- 4.蒸汽加热：温度100摄氏度左右 一般用于立式夹层锅
- 5.用途：炒菜，搅拌，辣椒酱炒制，火锅底料熬制等高粘稠物料的搅拌炒制。同时，也适用于大型宾馆，饭店，招待所，餐厅，工矿企业，大专院校食堂，作为煮粥，熬汤，煮饺子，烧菜与炖肉之用。
- 6.工作原理：锅体为一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，搅拌方式采用特殊的倾斜式传动，根据行星运动原理研制而成，使搅拌器与锅体充分接触，实现传动公转与自转的不整数传动比，锅内无搅拌死角.同时具有不粘锅特性.非常适合加工辣椒酱，火锅底料熬制等高粘稠物料的加工.
- 7、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，欢迎来电咨询行星炒锅 行星炒锅价格合理 行星炒锅厂家直销

牛肉酱行星炒锅-天津行星炒锅-诸城汇品机械由诸城市汇品机械有限公司提供。诸城市汇品机械有限公司（www.huipinjixie.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城汇品机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省诸城市龙都街道吕标钢材市场南3公里路东，联系人：赵经理。同时本公司（www.djrjcgj.com）还是从事夹层锅，蒸煮锅，炒锅的厂家，欢迎来电咨询。