

不锈钢行星炒锅参数 邦厨机械 舟山行星炒锅参数

产品名称	不锈钢行星炒锅参数 邦厨机械 舟山行星炒锅参数
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

全自动火锅底料炒锅优势

全自动火锅底料炒锅优势：1、为自动化产品。作业中可实现自动搅拌、自动控速、自动升降、自动出料等操作。炒菜、炒酱、炒馅、炒料等各行各业均可使用。是追求效率的厂家不可或缺的设备。2、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，易于进出原料节省人力。3、控制好：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，工作，耗能低，不锈钢行星炒锅参数，使用寿命长，结构紧凑，维修方便等特点，肉制品行星炒锅参数，是性能优良的搅拌机。行星炒锅参数

电磁行星炒锅适用范围

一直以来高粘度食品的炒制加工容易糊锅的问题困扰众多食品加工企业，人工炒制劳动强度大，炒制时间长，容易糊锅，导致产品质量很难以稳定，现在通过采用360°无死角行星搅拌炒锅可以有效解决食品加工炒制阶段的规范化标准作业，是企业提高行业竞争力的明智选择。

电磁行星炒锅适用范围：调味品业:复合调味料、膏状调味品、方便面佐料等。制药业：药材加热，搅拌等日用化工业：日用化妆品的加热，搅拌等。也可用于饮料、果汁，乳品，制酒与罐头等食品加工及酿造。作为物料溶化、消毒、加热、热烫、预煮、配制、熬制、蒸煮，搅拌混合及浓缩之用。行星炒锅参数

电磁加热行星炒锅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以下优点。

- 1.加热迅速，温度可调；锅内两个感温，分别测锅体温度和食品温度。
- 2.微电脑自动温度控制和温度显示，自动设置，到时间或温度后自动报警，加工工艺易于控制，连续性行星炒锅参数，食品加工过程重复好，质量更佳，更稳定。
- 3.因为采用了行星式搅拌所以加工的食品不粘锅，不结成硬块或结焦；用油少、操作简单，炒制过程中残渣不易粘锅及便于清理。
- 4.、节能，舟山行星炒锅参数，运行费用更低。
- 5.安装、操作简单，占地面积小，减少配套成本。
- 6.能显著改善工作环境和卫生状况。
- 7.使用寿命长。行星炒锅参数

不锈钢行星炒锅参数-邦厨机械(在线咨询)-舟山行星炒锅参数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）是山东 潍坊,机械加工的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在邦厨机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创邦厨机械更加美好的未来。