

黄豆熟酱炒锅 森峰 黄豆熟酱炒锅好处

产品名称	黄豆熟酱炒锅 森峰 黄豆熟酱炒锅好处
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

炒酱锅，该设备主要用于高粘度酱料的炒制搅拌以及馅料产品的炒制，传统的酱料炒制多采用人工操作不仅劳动强度大，且炒制火候不均匀，导致产品品质得不到保障很难满足现代化产品的工艺要求，行星炒酱锅自动化程度高，无需人工干预，温度易控，出料方便等特点，是食品行业理想的炒制设备。本机的U型锅体，锅体及表面接触部分均采用304不锈钢制造，易于清洗，符合食品卫生要求。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，受热面积大，热，适合不同物料对温度和升温速度的要求。

1质量最高：该系列产品采用北海/威德封头，一次冲压成型的半球形不锈钢锅体。2适用性好：加热方式可选择采用蒸汽、煤气、液化气、电加热导热油、电磁等加热形式，具有受热面积大，热。3安全性突出：本产品凡接触食品部分皆为06Cr19Ni10不锈钢制造并进行抛光处理，符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求。4适合多种空间便于拆卸：具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、便于维修。5搅拌方式全球：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。搅拌系统采用自转公转相结合的方式，黄豆熟酱炒锅好处，其传动比为不整数传动比，保证锅内无任何搅拌盲点。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。7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，黄豆熟酱炒锅规格，再利用液压推力倾翻锅体，易于进出原料节省人力。环保：绿色厨房、厨房有氧新体验：没有燃烧废气、燃烧排放，没有噪音，没有无功热能排放。传统的煤碳、煤气燃烧时，因与空气中的氧气接合，导致热量散发，以致室温不断上升，厨房油烟不断增多，黄豆熟酱炒锅型号，同时会释放、二氧化碳、等有害物质，影响人体健康。用电磁炉实现了清洁厨房、保护环境。导热油炒酱锅设计理念：安全、简洁。辣椒酱炒锅产品结构特点：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，1、锅体：本产品锅体为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。导热油炒酱锅加热方式：电加热导热油加热。升温快，温度高，锅面可达200度以上，使物料通过翻转板翻转均匀炒制。导热油炒酱锅搅拌方式：搅拌器转速变频调节，在0-26rpm内实现无级调速，黄豆熟酱炒锅，刮板独特采用公转加自转的方式，搅拌器和刮板结构设计独特，物料搅拌混合更均匀，刮底更彻底，不容易产生糊锅现象。黄豆熟酱炒锅-森峰-黄豆熟酱炒锅好处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。

