

炒油茶面机好处 炒油茶面机 森峰

产品名称	炒油茶面机好处 炒油茶面机 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

锅体为304不锈钢。8、机器不能正常工作，可检查保险丝是否熔断，或交流接触器是否损坏，建议更换。PLC控制，触摸屏显示及配方系统。

燃烧机加热节能，安全可靠。加热介质导热油，加热受热均匀不易糊锅。

由液压站升锅倒料，起臂及倒料平稳有力。90度倒料，能使锅内物料倾倒干净。

双温控系统，炒油茶面机厂家，哪的电磁炒酱锅质量好，同时测试物料温度和控制炒制温度。

设备特点：1、加热迅速，火力可调；2、锅体采用宜兴北海一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，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。2、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，食品加工过程重复性好，质量更佳，更稳定；3、采用了行星式搅拌，加工的食品不易粘锅，不结成硬块或结焦；非常便于清理；4、节能，运行费用更低；5、安装、操作简单，占用空小，大幅度减少配套成本；6、能显著改善工作环境和卫生状况；7、全不锈钢制作，全自动化控制，维护简单，使用寿命长；8、使用安全，炒油茶面机，电磁加热设备采用感应式加热、无明火、无、无火灾危险；9、多重自动保护功能，系统过温保护和锅体过温保护和防干烧保护；10、绿色环保，使用电磁加热不消耗氧气，无废气、废渣和噪音污染，干净、便捷，超绿色环保。

熬糖锅又名电加热搅拌夹层锅，具有耐高温、耐腐蚀、生产能力强、不用蒸汽加热等优点。使用电加热搅拌夹层锅，温度可根据食品需要调节，温度可设到260度。也可根据食品需要调节时间，完全实现自动化生产。

食品机械产品属于通用设备类，炒油茶面机好处，多属于无需生产许可审批便可以进入的行业，门槛比较低，而发展成熟的企业除了不断推出新产品，建立竞争优势外，炒油茶面机，也开始关注专门认证部门对企业产品的认可，这方面一些欧美国家走的比较靠前，在很多行业都有准入机制。本机可实现自动控温，控制搅拌速度及加热时间，可解决在加工过程中各工艺参数依靠操作者经验来控制产品质量的问题，避免在加工过程中人为因素对产品质量产生影响，提高工艺可控性，保证产品质量。比如安全认证，只有通过认可的才可以进入欧洲市场销售产品，不少食品机械出口厂家都已经办理了此认可。

炒锅优势：1.自动点火，火焰大小可调。2.升温快，温度高。3.燃烧充分，热、锅体受热均匀，与同类

产品相比节能40%，4.可使用液化气、加热，电磁，蒸汽，导热油等多种加热方式。
5.使用方便，升温速度快，满足所有产品的需求。

搅拌特点该系列产品采用一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，本产品以液化气（）为热源，具有受热面积大，热，物料升温快，加热均匀及加热温度易于控制等优点。特点：电加热夹层锅以380V电力为热源，通过导热油加热的方式，夹层内装电热棒、电热偶及导热油（自配），可以达到320度，有电控箱控制，内配备自动温度控制系统。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，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。

炒油茶面机好处-炒油茶面机-森峰(查看)由诸城森峰食品机械有限公司提供。燃气加热炒酱锅相比电加热炒酱锅能节约成本，关键是看客户方便使用哪一种加热方式，或者是所加工的物料适用于那加热方式。炒油茶面机好处-炒油茶面机-森峰(查看)是诸城森峰食品机械有限公司（www.zclze.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：石经理。