

全自动火锅底料炒锅 火锅底料自助炒锅 中央厨房行星炒锅炒蜂蜜

产品名称	全自动火锅底料炒锅 火锅底料自助炒锅 中央厨房行星炒锅炒蜂蜜
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	33000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:300 产地:山东诸城
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

全自动火锅底料炒锅，火锅底料自助炒锅 中央厨房行星炒锅 炒蜂蜜行星炒锅熬制蜂蜜很方便快捷，蜂蜜是一种使用很广泛地产品，而且蜂蜜达到150多度就会瞬间沸腾，这样火候就不好掌握，所以就体现了了锅的重要性，一定要掌握好温度，重诺特制的行星炒锅，这方面的客户加了温控器，这样既可以测着锅内的温度，又可以迅速停火 中央厨房行星炒锅，特意针对用电磁加热停火后会迅速降温，而且带着行星搅拌刮着锅底防止糊锅，出锅时带着自动倒料装置一键启动，就可以倾倒物料，节省人工成本，节约能源。

全自动火锅底料炒锅，火锅底料自助炒锅 中央厨房行星炒锅主要由锅体、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，

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。2、加热系统：采用蒸汽（夹套加热（蒸汽））、燃气、电加热导热油、电磁加热等多种加热形式可供客户选择。燃气：燃气使用方便，升温速度快，满足一些产品对高温的需求，不受工厂电压的控制。电加热导热油：具有受热面积大，温度可控，受热均匀。蒸汽：适应于熬制产品，不宜糊锅，温度均衡，可根据用户需求自动控温电磁：升温快，能兼顾到产品的色香味，比燃气加热、电加热导热油产品省钱。3、搅拌系统：搅拌方式采用特殊的倾斜转动，使行星是搅拌器与锅体充分接触火锅底料自助炒锅，实现转动与自传的不整数转动比，使锅内无搅拌死角，物料搅拌混合更均匀，搅拌器的刮板与锅体的贴合度高，刮底更干净，不容易产生糊锅现象。4、调速传动装置：搅拌轴使用先进的转动与密封结构，使锅内洁净，卫生；调速采用变频调速动力，运行平稳。5、锅体翻转系统：液压升降方式，实现搅拌与锅体分离后进行液压倾斜倒料，可倾斜90°角，倒料干净，易于清洗，降低劳动强度。

全自动火锅底料炒锅，火锅底料自助炒锅，中央厨房行星炒锅1.型号：200L 300L 400L 500L 600L2.加热方式：蒸汽，燃气，电，电磁

各种加热方式的优缺点：1.燃气加热：升温快 冷却快中央厨房行星炒锅，可调频，不可控温。2.电加热：导热油可控温，可调频，加热均匀3.电磁加热：消除加热的惯性现象，升温降温迅速高效；加热无死角，整体料筒均匀加热；电磁线圈保持凉爽，因此寿命超长。4.蒸汽加热：温度100摄氏度左右