

刮底式行星电磁炒锅 炒酱行星炒锅

产品名称	刮底式行星电磁炒锅 炒酱行星炒锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:重诺 型号:500L 产地:山东潍坊诸城
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

刮底式行星电磁炒锅 炒酱行星炒锅有没有人和我一样，不管是冬天还是夏天都喜欢吃火锅。在寒风嗖嗖的冬天里面吃上一顿热腾腾的火锅能够让人浑身都舒坦起来，在炎炎夏日里面吃上一顿火锅，出上一身汗也是一种享受。但是火锅里面关键的是什么呢，当时是火锅底料了，很多厂家都会选择用我们的行星炒锅来做酱料，因为控温方便刮底式行星电磁炒锅，炒制出来的酱料香，客户们都喜欢。

刮底式行星电磁炒锅 炒酱行星炒锅

一大优势：智能

人性化微电脑控制，实现高、低功率分段连续性微调操控，烹饪更方便；数码直观显示功率火力大小，一目了然。

第二大优势：快速

因热效率高而加热速度快，刮底式行星电磁炒锅大大提高了制品的工作效率。

第三大优势：稳定

采用超越德国EGO大功率电磁加热技术，避免了电压不稳对主控电子部件的冲击，主机工作稳定、产品寿命长；采用全闭环设计，输出功率恒定，火力稳定。

第四大优势：火力猛

百芯聚能，火力迅猛展示，在高油温状态下能实现可视性猛火爆炒，无火胜有火。

第五大优势：智能变频

采用32DSP实现运行过程中按功率需要进行自我变频技术，让客户在使用时减少操作。

加热方式采用电加热、蒸汽、液化气、天然气等形式；搅拌方式采用刮底搅拌，传动比为不整数传动比，保证锅内无任何搅拌盲点，是新兴的先进型搅拌装置。夹层锅广泛应用于糖果乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，更是备受馅料酱生产业、刮底式行星电磁炒锅肉制品熟食业、调味品业等加工业的青睐，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。