



产品概述

智能炒锅分为燃气款和电磁款,主要由锅体、架体、搅拌系统、加热系统、调速传动装置、搅拌轴等组成。本产品锅体是一次冲压成型的半球体不锈钢锅体(编号唯一可查询),整体圆度误差小,搅拌器与锅体贴和度高,避免糊锅现象出现。

加热原理

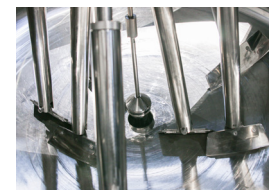
- 电磁款设备是采用磁场感应涡流加热原理,它利用电流通过线圈产生磁场,当磁场内的磁力通过含铁质锅底部时,会产生无数小涡流,使锅体本身自行高速发热,加热锅内食物。
- 燃气款设备是采用液化气或天然气加热;燃烧充分,热效率高、锅体受热均匀,燃气使用方便,升温速度快,满足一些产品对高温的需求,不受工厂电压的限制。

燃气款	款式	电磁款
2.2Kw	搅拌功率	2.2Kw
380V±5%	电压	380V±5%
10-22r/min	主轴转速	10-20r/min
10m ³ /h	最大耗气量/加热功率	80Kw
2.03m*2.30m*2.50m	外形尺寸	3.50m*3.30m*2.70m
底部出料、翻转出料	出料方式	底部出料、翻转出料
4-6KPa	燃气压力	—
≤260°C	加热温度	≤260°C
650L	锅内容积	650L
1200KG	整机重量	1300KG

提升炒制品质角度

▶ 搅拌装置

搅拌装置角度与锅底充分贴合,在原有的自转公转相结合的方式,新增自转搅拌铲,搅拌过程中锅内温度一致,高温易糊区域搅拌频率加倍使不糊锅



▶ 高精度传感器

配高精度重量传感器,可实现每批倒料规定重量物料的追踪,保证产品配方的稳定



▶ 自动温控

无线温度传感器独特的安装方式,实时监测炒制温度,根据系统储存捕捉的温度曲线,通过比例阀自动调节火力大小,保证每锅物料炒制工艺完全一致,保证物料的炒制风味

节能减排角度

▶ 燃烧均匀

异构多火圈设计,空气动力学炉膛设计,封闭式炉膛,配合混合进气系统,在保证安全性的同时,燃烧更均匀防止性能流失



▶ 燃烧效率高

与清华大学合作研发对炉膛的优化,增加废气在炉膛的滞留时间,加强热交换,热转换率提高50%,从而提高燃烧效率;进料口增加隔热板,减少热量流失。



安全操作角度

▶ 燃气安全

人机触摸界面操作简便,配有燃气熄火报警、温度报警、时间报警,方便控制操作,设备电箱一体化,设备表面无裸露电线,且保护好,后期使用故障率低



▶ 传动平稳

独特的传动控制装置代替传统的链条传动,使炒制过程更加安静稳定,无物料滴漏,改善生产环境



智能炒锅系列

节约能源
30%~50%

固形物
5mg/m³

CO排放
45 ppm

氮氧化物
35 ppm

合作伙伴



食品与餐饮事业部

2010年,锦岸完成了火锅底料设备从手工配料及成品包装到整厂的无人化操作生产,从单一的设备制造到整厂设备设计制造,为食品与餐饮数字智能化发展奠定了扎实的基础。

2016年新工厂落建,食品与餐饮事业部应运而生,面对食品餐饮的行业高要求及高发展,食品与餐饮事业部从咨询、规划、设计、制造、安调到后续升级的一站式服务都遵循公司“为您创造价值,携手慧构未来”的经营理念。在食品与餐饮行业我们在注重设备本身对行业的创新价值,更加趋于还原您食品传统风味的工艺传承,让数字智能化落地于食品本身。

