

## 圆桶型炒货机，小型炒板栗机，糖炒板栗机器

产品名称	圆桶型炒货机，小型炒板栗机，糖炒板栗机器
公司名称	广州市白云区松洲历富食品机械经营部
价格	2100.00/台
规格参数	
公司地址	广州市白云区金沙洲沙凤一路栀子花街114号
联系电话	020-61138915 15322211353

## 产品详情

产品说明

功率：4.75kw（全电型）

电源：220v/380v

板栗机用途：

适合所有炒货、保健品原料加工，营养办好原料加工，中药店材原料加工，调味品与香料加工，炒咖啡豆，炒栗子，炒花生，炒瓜子，炒核桃，炒芝麻，炒豆，炒米，炒榛子，炒松子，炒开心果等各种干果类食品

糖炒板栗的生产工艺流程：筛选 清洗 预炒 加糖 起锅。 1、筛选： 选择果形端正、大小均匀、籽实饱满、无病虫害的优质板栗作为原料。（注：栗果大小一定要均匀一致，否则影响糖炒效果。） 糖炒板栗所用砂砾最好为清水砂，砂砾直径以3-4厘米为宜。 2、清洗：将选择好的板栗及砂砾清洗干净、晾干。（注：要在栗果入锅前将其晾、晒半日为宜）。 3、预炒：将晾好的砂砾放入锅内，锅下加火使锅内砂砾升温至烫手（50 左右），然后将鲜板栗放入锅内，板栗与砂砾的比例为1:2，用铁铲不断的翻动砂砾和板栗，以便板栗均匀受热。 4、加糖：待板栗表现呈七八成熟时，加入糖稀，糖稀与板栗的比例为1:60左右。（注：糖稀要分2-3次投入）。 5、起锅：待板栗表面形成一层透明的膜，用力敲打外壳开裂，栗仁同内皮（涩皮）分离、栗肉变软时，便可起锅。将锅内的砂砾与栗果倒出放入筛网内筛分，砂砾再放回锅内可多次重复使用。 以上介绍的是手工操作，机械操作与之类似。

一、炒货机制品简介炒货机采用不锈钢制造，技术人员研发改进成功通用的多功能炒货机，该炒货机是根据市场需要设计，机型时尚豪华，集各种型炒货机的性能优点为一体，机械性能稳定，采用封闭皮带传动，选用液化气加热机型，节能，高效，安全，卫生。

传统炒货机以煤或柴为加热原料,不但卫生条件差,且环境污染严重,多功能炒货机集各种大中小型炒货机的优点为一体，可使用液化气或燃气作为加热源，自动旋转、自动翻炒、自动出锅，整机采用进口不锈钢板加工成形，外观豪华气派，美观大方，清洁卫生，机器采用了先进的滚筒卧式结构，滚筒加热均匀，并有保温功能，工作时滚筒不停地旋转，使炒货食品上下、左右、前后、全方位立体翻炒，不会出现粘锅现象，炒制出的食品色泽金红亮丽，香气扑鼻。炒货出入锅十分方便，只需按动正反转开关，电机既带动滚筒反转，炒货和小石子会一同出锅，自动分离，迅速快捷，省事不费力，干净又卫生。是一种值得广大中小投资者关注的好设备，适合于炒货厂、商场、菜市场、超市居民区农村集市等固定经营，也可流动现炒。

## 二、炒货机适用范围

中小投资创业者，栗子品牌加盟店，水果超市，菜场，集市，车站，流动人口密集的场所开店经营现炒现卖，栗子专卖店，炒货店。

## 三、炒货机用途

适合所有炒货、保健品原料加工，营养办好原料加工，中药店材原料加工，调味品与香料加工

，炒咖啡豆，炒栗子，炒花生，炒瓜子，炒核桃，炒芝麻，炒豆，炒米，炒榛子，炒松子，炒开心果等各种干果类食品。

#### 四、炒货机的特点

用不锈钢、钢炒制造的压滚转而成，机械性能稳定，采用全封闭皮带传动，布局合理，功耗低，效率高，安全，卫生，本机操作方便，拌和均匀，向顺方向转动正常炒货，向逆方向转动出炒栗和沙子，出来时炒栗和炒子自动分离，十分方便，炒出的炒货即好看又好吃，是大家创业的好帮手。以上海锐奇炒货机为例，有以下几点优点：

- 1、滚筒加热均匀，并有保温功能，热效率高，经上海锐奇对比实验，每天炒200公斤比老型锅式炒栗机少用燃气4，9公斤。炒用半年，节省下的燃气费用又可购一台炒栗机，节能（省钱）效果好。
- 2、板栗在半封闭的滚筒内炒制水份蒸发较少，炒制过程中可少加糖水或不加糖水，由于滚筒内相对温度密封，温度高，湿度更高，焖炒效果特别好，炒制时间短，熟的快，熟的透，熟的匀，可提高炒栗出品率1.2-2个百分点，增加了利润，提高了经济效益。
- 3、滚筒在不停地旋转，使板栗上下左右前后全方位立体翻炒，再不需人工辅助翻动也不会出现粘锅的现象，且板栗色泽金红亮丽，香气扑鼻。
- 4、出入锅方便，按上下正转开关入锅炒制，按下反转开关就可自动出国筛分离，迅速快捷，省事不费力，干净又卫生。

#### 五、炒货机的价格

采用全自动封闭先时设备适用于炒栗子，炒花生，瓜子，核桃等几十种炒货食品，一机多用，具有绿色环保，保温节能，豪华卫生、方便快捷，省工省时，出品率高等优势性能，是目前最理想最先进的炒货设备。每次可以炒栗子50斤。多功能炒货机采用钎特的筒内悬挂式电热装置，加热筒内空气，空气传热制炒货不焦糊，炒货机筒外环形保温层保证温度不散失，炒制30kg糖炒栗子只须30-40分钟，耗电不到2度，比国内其他炒货机节能60%，达到节电省时，降低了加工成本。炒栗机温度由温控仪自动控制，温度任意调节，能保证适应炒栗和各种炒货温度的需求，适合于加工各种干果和坚果类食品，例：炒栗，花生，瓜子，松籽，榛子，油菜籽，咖啡豆等适用于在各大商场，超市，食品专卖店，连锁店，个体经营户加工场所使用，干净卫生，占地面积小，环保无污染，炒栗机是当今最理想的炒货设备，体积小，设计合理功能全，效果好。

。

#### 六、炒栗子技术与配方

- 1、筛选：1选择果形端正、大小均匀、籽实饱满、无病虫害的优质板栗作为原料。（注：栗果

大小一定要均匀一致，否则影响糖炒效果。)

2、糖炒板栗所用砂砾最好为清水砂，砂砾直径以3-4厘米为宜。

3、清洗：将选择好的板栗及砂砾清洗干净、晾干。(注：要在栗果入锅前将其晾、晒半日为宜)。

4、预炒：将晾好的砂砾放入锅内，锅下加火使锅内砂砾升温至烫手(50 左右)，然后将鲜板栗放入锅内，板栗与砂砾的比例为1：2，用铁铲不断的翻动砂砾和板栗，以便板栗均匀受热。

5、加糖：待板栗表现呈七八成熟时，加入糖稀，糖稀与板栗的比例为1：60左右。(注：糖稀要分2-3次投入)。

6、起锅：待板栗表面形成一层透明的膜，用力敲打外壳开裂，栗仁同内皮(涩皮)分离、栗肉变软时，便可起锅。

七、炒栗营养价值很高，甘甜芳香，含淀粉51-60%，蛋白质5.7-10.7%，脂肪2-7.4%，糖、淀粉，粗纤维，胡萝卜素，维生素a、b、c及钙、磷、钾等矿物质，可供人体吸收和利用的养分高达98%，以十粒计算，热量为204卡路里，脂肪含量则少于1克，是有壳类果实中脂肪含量最低的，普通用于食品加工，烹调宴席和副

食，炒栗生食，炒食皆宜，糖炒炒栗，拌烧子鸡，喷香味美，可磨粉，亦可制成多种菜肴，糕点，罐头食品等。炒栗易贮藏保鲜，可延长市场供应时间，炒栗多产于山坡地，国外称之为“健康食品”，发球健胃补肾，延年益寿的上等果品。

炒栗全身是宝，可以加工制做栗干，栗娄，栗酱，栗浆，糕点，罐头等食品，栗子羹则是老幼皆宜，营养丰富的糖果，炒栗树材质坚硬，纹理通直，防腐耐湿，是制造军工，车船，家具等良好材料；枝叶，树皮，刺苞富含单宁，可提取烤胶；花是很好的蜜源，炒栗各部分均可入药，炒栗能分健脾益所，消除温热，果壳治反胃称做收敛剂，树皮煎汤洗丹毒，根可治偏肾气等症。

### 炒货机保养方法

1、上班前将各加油口注上机油，每星期检查一次蜗轮箱是否缺油，台缺油应加机油。

2、每班停机时关掉空气开关，如长期不用，在停机时将筒锅内原料全部清除干净外，并在进料口滴上少量食用油连续转动三分钟，保持筒锅内有油，确保筒内不生锈。

3、如发现筛网破损，将出料口的蟹肤外筒卸下，抵达上或补上12目筛网即可。

4、长期不使用，重新使用时先开空机转10~15分钟，把原存的杂物清除出来，并可将筒内的油烤干后加热。

5、升温时必须转动机器，关闭电炉，机器还需转动5~8分钟。

注：煤加热的（每班停机后将炉火熄灭，可采用湿煤封炉并确保第二班开机前炉内不得有火）。  
炉火熄灭或封炉后机器同样需转动5~8分钟。

### 炒货机发展趋势

炒货机的发展离不开坚果炒货行业的支持，同时炒货行业的发展也促进坚果炒货行业技术进步与发展，近年来，随着坚果炒货行业的壮大，对其技工技术及加热方式提出了更高的要求 and 更新的概念，从坚果炒货行业加工发展过程来看，坚果炒货行业对炒货机的节能，环保，质量，温度，速度都有了更高的要求。我们从以下几个方面探讨以下。

一、从坚果炒货的加工工艺发展趋势来看，低碳概念，节能降耗已成为全球工业发展的趋势，炒货行业也不例外，电磁炒货机是目前世界上最节能最环保的炒货机械，碳排放为零。

二、坚果炒货行业对炒货的质量也在精益求精，控制精确的温度可以保证炒货的质量。每一次炒制色泽、含水量都保证一致，保证产品的口感达到炒货质量的统一标准。

三、人力资源的紧张、使得炒货机操作更简便、快速。总的来说炒货机将向智能化，环保、节能、省时、精确温度、炒货范围广、操作简便的方向发展。

### 产品规格

价格：燃气型：2100元

锅的直径：65\*80cm

锅内深度：约30-35 cm

容量：20-25 l/缸