

# 卧式辣椒酱熬制炒锅 辣椒酱大型料炒锅 辣椒酱熬制炒锅

产品名称	卧式辣椒酱熬制炒锅 辣椒酱大型料炒锅 辣椒酱熬制炒锅
公司名称	诸城隆泽机械有限公司聊城办事处
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省聊城市临清市
联系电话	15053600128

## 产品详情

大型全自动火锅底料炒锅还可以还可以用来做什么

使用隆泽自动炒锅重要的是解决了以往人工炒制中造成产品质量不稳定，工人劳动强度大，生产难管理，企业招工难等问题得到了解决。大型全自动火锅底料炒锅使用范围非常广，其中包含了可用于火锅底料炒锅，糕点馅料炒锅，糖浆熬制锅，食堂菜肴的炒制等等，所以堪称为食品炒制神器，该设备已改传统人工炒制中存在的诸多弊端问题得以解决，使用大型全自动火锅底料炒锅不仅生产效率得到了大大提升。

隆泽炒锅锅体翻转系统：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度角，卧式辣椒酱熬制炒锅，倒料无死角，易于清洗，降低劳动强度。手动：整锅通过蜗轮、蜗杆手动翻锅出料，安全、稳定、可靠。型号根据实际容积可分为100L，200L，300L，400L，500L，600L，650L，

### 复合调味料的需求

隆泽行星搅拌锅多种加热方式可以选择：高压蒸汽，电加热导热油，电磁，液化气，均可根据公司现有资源，结合设备工艺选择。该设备安全系数高，设有缺相保护、程序互锁功能，保证了操作顺序，维护了设备，保证了操作人员安全。随着人民生活水平的提高，生活节奏的加快，以及食品工业的迅速发展

，品种单一的传统调味品如味精和鸡精等，已经不能满足市场需求。调味品的整体发展趋势已从单一的鲜味型向天然营养、滋味鲜美的复合型转变。

海鲜调味料的特点：

隆泽炒锅可使用燃气加热，不受工厂电压的控制。5.燃气使用方便，升温速度快，满足一些产品对高温的需求。海鲜调味料是以鲜海鱼、虾、贝等为原料，采用现代生物技术中的仿生酶解和美拉德生香技术，其产品味道更丰润、醇厚、鲜美，回味悠长。因采用的原料主要是鲜海鱼、虾、贝，所以更富有营养，产品更安全，具有天然、营养、安全和美味的特点。

调味料炒锅适用范围

适用范围：1.火锅底料、方便面调料、辣椒酱、高粘度馅料等生产系列设备，2.自翻式和可倾式炸炒锅，可炒菜、炖肉、馅料和酱料等产品的炒制搅拌混合3.多用油炸锅，可用于油炸辣椒、花椒、牛肉、海鲜等。4.用于牛肉酱，卤味辣椒酱，火锅底料，酱料，香菇酱，咖喱辣椒酱自动生产流水线。5.卤制品自动化生产线。充分实现一款产品，多种用途。

隆泽调味料炒锅，辣椒酱自动炒锅，不管是做包子饺子馅料、麻辣烫、土豆粉、火锅底料、卤菜、还是煲汤、火腿香肠、烧烤、烧腊、方便面、香辣酱及各类烹饪菜品均可采用隆泽机械的炒锅。隆泽炒菜控制性好：采用无级变频调速器能将高粘度产物混合均匀加热提高热量，具有易于操作，工作效率高，耗能低，使用寿命长，结构紧凑，维修方便等特点，辣椒酱熬制炒锅，是性能优良的搅拌机。

全自动拌料机优势：

倒料方便轻松：利用液压推力倾翻锅体，易于进出原料节省人力。该系列设备自动/液压型是利用液压推力使搅拌臂翻转，免拆装搅拌器，为自动化产品。作业中可实现自动搅拌、自动控速、自动升降、自动出料等操作。炒菜、炒酱、炒馅、炒料等各行各业均可使用。是追求效率的厂家不可或缺的设备。

隆泽机械炒锅行星搅拌炒锅优势代替人工炒料不糊锅出料方便，行星搅拌炒锅是市场使用范围广，不仅可以用于馅料的炒制也可以用于搅拌熬制烹调等等，现在大多数企业面临招工难，管理难，人为操作品质难以把控等问题，迫切需要通过自动化设来改变这一现状，行星搅拌炒锅市场使用已达数十年之久，设备性能已经可完全取代人工。

加热温度加热时间可根据产品物流要求自行设定，温控准确，搅拌实现速度可调节，搅拌炒锅从设备安全、稳定、可靠来说都符合食品卫生要求。是炒制企业必选的加工设备。

卧式辣椒酱熬制炒锅-辣椒酱大型料炒锅-辣椒酱熬制炒锅由诸城隆泽机械有限公司聊城办事处提供。“搅拌炒锅,爆米花机,炒药机,炒酱锅,火锅炒料机”就选诸城隆泽机械有限公司聊城办事处（[www.loneze.com](http://www.loneze.com)），公司位于：山东省聊城市临清市，多年来，隆泽机械坚持为客户提供好的服务，联系人：邓林。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。隆泽机械期待成为您的长期合作伙伴！