

现货供应电加热炒锅 富恒重工机械 岫岩满族电加热炒锅

产品名称	现货供应电加热炒锅 富恒重工机械 岫岩满族电加热炒锅
公司名称	河南富恒重工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	巩义市站街镇大黄冶村西沟88号
联系电话	13027799922

产品详情

电加热炒锅

我国的炒锅需求也呈现了的高速增长态势。我国在新世纪必将面临健康问题，环境问题的双重压力，积极开发高质量高效率的炒锅设备成为我经济持续健康发展的必然选择。现在的花生榨油机市场和技术种类特别多随着技术的进步，这些产品在不断的更新换代，所以现在很多的购买商在购买的过程中充满着很多的迷茫，也不知道到底买什么类型的榨油机合适。然后我们主要针对这些榨油机技术进行了研究，所以我们采用的都是较先进的技术，我发现这里都这些榨油机使我们的用户操作起来都是很方便的，包括我们的售后服务都是很不错的，所以在这期间我们对客户都是有回访的，这也是我们厂有的那些大厂家的特点，榨油机产品不断更新换代，目前市场上出现了一种新式的炒锅，该种系列的炒锅一经问世就得到了消费者的广泛欢迎。电加热炒锅

电加热炒锅

电加热炒锅是用于炒栗子、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，现货供应电加热炒锅，豪华卫生、方便快捷，省工省时，出品率高等优势性能，是目前的炒货设备。

电加热炒锅性能特点：

对带壳的油料如棉籽、花生等进行剥壳，可提高榨油机对油料的处理量和出油率。

电加热炒锅操作方：

1、芝麻：入榨前将籽炒呈咖啡色为佳，（观察仁色用手把皮捏开），有爆裂现象，炒籽时保持两头小火，中间大火。入榨温度140-150，恒温智能电加热炒锅，水份1-1.2%，饼为长条形状。电加热炒锅

2、菜籽：先用大火猛炒至菜籽烫手，有响声为止，再转用小火炒至菜籽捏开呈棕红色，大豆菜

籽电加热炒锅，入榨时菜籽温度120-130℃，水份1-1.5%，饼厚0.8-1.5mm，呈小片状，棕红色。

3、花生仁：炒籽前，将花生仁浸湿一遍，炒籽过程中，将仁炒至八成熟，用手捏，达到仁、皮分离，仁呈淡黄色，温度130℃左右，水份1-2%，饼厚0.7-1.2mm，饼呈长条状，出油顺畅。

4、棉籽仁：入榨前将油料炒至淡黄色，温度120-130℃，水份1.5-2.5%，饼厚1-1.5（南方、北方的含水份不一，适当掌握水份）。80-100℃，水份6-8%，每一遍饼厚1.5-2mm，第二遍饼厚0.7mm，但两遍榨时产量会有所下降。电加热炒锅

5、向日葵：原料要先精选，炒籽前把原料水浸一下，中火炒籽，入榨温度120-130℃，水份1-2%。

6、大豆：入榨前炒到爆裂可食，温度120-130℃，水份1.5-2.8%，饼厚0.7mm，一遍榨干，但一遍榨干的饼料过焦，岫岩满族电加热炒锅，使其蛋白质损失较大。还可采用两遍榨干的工艺处理方法，将大豆炒至六、七成熟，入榨温度。

全自动电加热滚筒炒料机是一种新式的食品、油料炒籽机械。是吸收国内外技术的基础上，结合积累多年来榨油机设备制造的经验研制而成的。电机装有正、倒转控制器，温度调节器，方便炒料和出料。加大了进料口直径，实现了快进快出的目的。结构合理，操作方便，功效高。其表面能够均匀地与锅面接触，炒料均匀容易控制。避免了其他炒锅炒籽生熟不匀，易焦等缺陷，从而提高了出油率和油品质量。三分压榨七分炒料，所以提高榨油工艺技术选用什么样的炒籽机更为关键；富恒机械全自动滚筒炒料机是利用油料自身的水分产生的蒸汽使油料边蒸边炒，软化植物纤维素，阻止油料部分高温碳化，使榨油过程减少冒渣量，提高出油率，油质更清亮。电加热炒锅

现货供应电加热炒锅-富恒重工机械-岫岩满族电加热炒锅由河南富恒重工机械有限公司提供。河南富恒重工机械有限公司（www.jzskzh.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。富恒重工机械——您可信赖的朋友，公司地址：巩义市大黄冶村西沟88号，联系人：刘经理。