

月饼馅料炒锅 行星搅拌炒锅设备 馅料搅拌炒锅

产品名称	月饼馅料炒锅 行星搅拌炒锅设备 馅料搅拌炒锅
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

隆泽电磁炒馅机结构介绍：

酥皮的东西大家都很喜欢。看起来层次分明、酥脆掉渣的效果~每个吃货都欲罢不能。隆泽有一款专门代替人工炒制馅料的机器：自动炒馅机！自动测温，特殊的测温结构，使测温信号传递更稳定更准确。选用PLC程序自动控制，使搅拌速度、酱料温度、炒制时间均可按程序自动控制。采用内嵌式管道布置，底座表面干净卫生，馅料搅拌炒锅，易清理无死角。

糯米粉自动翻炒机特点

众所周知，糯米粉的熟制、烫面、搅拌等工艺非常之难，家庭小试还行，但是用到作坊、工厂，糯米糕点的制作可谓是既浪费人力又不出效率。如今我司已生产出这类高粘稠度物料的专业设备——燃气多向搅拌炒锅。封闭式排烟装置，操作时不易烫着，并保持室内环境卫生。设置多阶段炒制配方工艺，根据不同物料的属性可以存储炒制温度、炒制时间、炒制转速、炒制功率等工艺，杜绝人工操作的误差。

馅料搅拌炒锅厂家直销

本产品为可倾式搅拌炒锅，解决了搅拌出料难、不易清洗的问题，在国内同行业中处于靠前地位。隆泽自动炒馅机微电脑自动温度控制和温度显示，自动设置，到时间或温度后自动报警，加工工艺易于控制，食品加工过程重复性好，质量更佳，更稳定；

感谢您找到我们!!!选择隆泽机械，就是选择放心，月饼馅料炒锅，一次的投入，终生受益！

花生酥糖炒锅介绍

花生酥色泽自然、香脆爽口、低糖，甜而不腻、酥而化渣，老幼皆宜。其制作工艺经过民间艺人一百余年的千锤百炼。具有甜、白、香、酥、脆的五大特色。市面上常见的有原味、椒盐味、香辣味、葱香味、绿茶味、玫瑰味等多种口味。隆泽机械一台搅拌机器即可做出成品，操作简单，代替人工翻炒，豌豆糕搅拌机器，成品一锅出了。

花生酥糖炒锅特点

隆泽牌大型电磁炒锅会按照之前设定好的程序智能升温，智能翻出物料。无人操作机。大大节省人力资源。智能搅拌物料（速度的快慢自动调节），方便快捷。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。数码直观显示功率火力大小，一目了然。

花生酥糖炒锅厂家

隆泽酥糖炒锅机器不会因为人为操作的失误出现损坏，保护了出厂的机器始终处于有序工作状态，让用户放心、厂家安心，售后服务量大大减少。公司凭借技术、严谨的态度和完善的服务，本着“自主创新、赢得未来”的企业精神，力争为广大新老客户提供更好的产品和更优质的服务。

花生酥熬糖机特点

花生糖在小时候算是很珍贵的东西，只有逢年过节的时候，或者是家里来客人的时候才能吃到。如果运气好吃到一块的话，基本上可以高兴一整天，而且是吃了一块想吃第二块，花生糖真是儿时最美味的东西。现在花生糖的制作也简单了，只需要一台隆泽牌的搅拌炒锅就可以。从炒花生，化糖，熬糖，搅拌均匀等工序，一台机器就完全搞定了！

花生酥熬糖机加热方式

商用电磁设备加热工作原理电磁加热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，当磁场内之磁力通过含铁质锅底部时，即会产生无数之小涡流，使锅体本身自行高速发热，然后再加热于锅内食物。不需人工操作，果酱馅料搅拌炒锅，既避免了人工操作时间长了，容易头昏脑胀出现生产失误，又提高了生产效率，一举多得。

花生酥熬糖机结构特点

采用内嵌式管道布置，底座表面干净卫生，易清理无死角。加热方式：电加热导热油，热效率高，锅体受热均匀。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，电磁炒锅因热效率高而加热速度快，大大提高了制品的工作效率。很多客户在对比多家传统熬糖设备厂家后，最终选择了我们新型的电磁自动熬糖锅。

月饼馅料炒锅-行星搅拌炒锅设备(在线咨询)-馅料搅拌炒锅由诸城隆泽机械有限公司聊城办事处提供。诸城隆泽机械有限公司聊城办事处(www.loneze.com)是山东聊城,调味品加工设备的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在隆泽机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创隆泽机械更加美好的未来。