

番茄酱自动搅拌锅 番茄酱搅拌机 so酱自动搅拌机

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 番茄酱自动搅拌锅 番茄酱搅拌机 so酱自动搅拌机 |
| 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

选用野生香蘑膏为原料，采用生物酶解技术与肉类提取物现结合，经美拉德反应精制而成，其菌味十足，营养丰富。配料水、食用盐、野生香菇粉、白砂糖、鸡肉纯粉、水解植物蛋白、鸡油、姜、香辛料。

应用范围：用于火锅菌汤、面食菌汤、干锅菌类菜品、菌类烧菜、菌类炖菜、面食馅料、菌类肉制品、菌类酱料制品等，建议用量：用于火锅菌汤、面食菌汤，按汤料的5%-8%添加本品，煮沸后即可烫煮菜品，也可根据个人口味适量使用。按菜品重量的2%-5%添加本品，使用本品可提升产品鲜味和香味。

隆泽电磁炒酱锅采用电磁涡感应原理对炊具进行加热，升温快，热效率高达90%以上，提高出品率；防水、防油烟、防漏电、防干烧保护等多重安全保护，使用更安全更省心，更省电；主要电气零部件均采用德国进口，内锅体采用不锈钢SUS304一次冲压成型的半球形胆，厚度5厘米。

复合调味料的需求

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，燃气番茄酱自动搅拌锅，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。

隆泽调味料炒锅特点

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，天然气，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。

调味品市场潜力很大

据前瞻产业研究院数据显示，2016年我国餐饮收入35779亿元，so酱自动搅拌机，较2015年增长10.8%；其中，连锁餐饮企业的营业额达到1527亿元，较2015年增长9.7%。中国调味品协会统计我国70%的调味品销往餐饮行业，餐饮行业的巨大市场空间，为调味品行业增长提供支撑。

隆泽调味料炒锅优势：

无论炒制何种物料都可实现自动搅拌炒制，自动jing确控温，控制搅拌速度及加热时间，控制搅拌速度及加热时间，依靠操作者经验来控制产品质量的问题，电磁番茄酱自动搅拌锅，避免在加工过程中人为因素对产品质量的影响，提高工艺的可控性，保证产品质量，搅拌采用行星搅拌方式，搅拌均匀，无死角且搅拌速度可根据需要自由调节。隆泽炒料机轻轻触动按钮便能实现锅体翻转，番茄酱自动搅拌锅，倒料更方便，搅拌桨与锅体实现互锁装置，确保操作人员的安全。

番茄酱自动搅拌锅-番茄酱搅拌机-so酱自动搅拌机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）是一家从事“搅拌炒锅,爆米花机,炒药机,炒酱锅,火锅炒料机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“隆泽机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使隆泽机械在调味品加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！