

辣椒酱翻拌机 隆泽机械 油辣椒炒锅

产品名称	辣椒酱翻拌机 隆泽机械 油辣椒炒锅
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

油泼辣子怎么做才香

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。隆泽辣椒酱搅拌锅火锅底料底料生产设备有多爪搅拌浆，无需人工炒制。隆泽酱料自动炒锅可实现鲜辣酱、西红柿辣椒酱、番茄辣椒酱、红油辣椒酱、蒜蓉辣酱、鲜剁辣椒酱、餐厅装大块剁红辣椒、剁椒酱、牛肉辣酱、大块鸡肉辣酱、干煸肉丝辣酱、芝麻酱香辣酱、芝麻辣酱、草原羊肉辣酱、草原牛肉辣酱.....等等酱料的炒制。

自动搅拌油辣子机

隆泽自动辣椒酱炒锅倒料方便轻松：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，具有自动翻炒，可倾出锅的特点。自动翻炒，搅拌均匀，提高生产效率，降低能耗，节省能源。再利用液压推力倾翻锅体，易于进出原料节省人力。锅体固定，锅内菜肴随机械手做刮上抛下运动，机械自动翻炒，可通过变频器调速，提高翻炒速度。

做油泼辣子的机械

升温快，温度高，锅面可达数百度，先进的行星式搅拌系统。可以覆盖锅体的每一个角度，使产品受热均匀。使物料通过美拉德反应彻底达到炸炒效果。整个锅胆由SUS304制成，没有涂层，更安全，更方便清洗使用。欢迎各界新老客户前来我厂考察了解，隆泽机械全体员工恭候您的光临。

炒菜锅专利产品厂家山东隆泽 - 自动炒料机

豆瓣酱炒锅结构

节能环保。先进的燃烧系统，使气体燃烧更充分，大型号辣椒酱翻拌机，无需排烟系统。大家一直以来都比较喜欢以猪肉作为主要的肉类，其实猪肉的胆固醇的含量稍高，相比来说的牛羊肉的营养价值其实是更高的，今天小编就给大家分享的就是一道肉食动物最爱的菜：牛肉酱。当然，必不可少的一个装备就是隆泽牛肉酱炒锅，它具有易于操作，工作效率高，耗能低，使用寿命长，结构紧凑，维修方便等特点，节能环保。先进的燃烧系统，使气体燃烧更充分，无需排烟系统。

油泼辣子炒锅特点

隆泽炒酱锅特点机体全不锈钢设计，锅体提高且可90度翻转出料，清洗方便。具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、便于维修等特点。锅体可倾，液压控制，自动卸料，非常方便。按结构形式分为：可倾式夹层锅、立式（固定）夹层锅结构；按加热方式分为：电加热夹层锅、蒸汽加热夹层锅、燃气加热夹层锅、电磁加热夹层锅；

油炸蒜蓉搅拌炒锅优势

传统的油泼辣子，是以干尖椒末、花椒、八角、桂皮、茴香、豆蔻、香叶等香料，电磁炒料机，碾碎之后置于碗中，然后将一大勺油烧至冒青烟，滋啦一声烧在香料上，利用滚油的热度，将辣子的辣和香料的香给逼出来。虽然制作方法很累，但是为了美味也是要拼啊！不过用隆泽不锈钢自动翻炒炒酱锅，就不需要那么累了。联系人：邓经理

辣椒酱炒锅适用范围

麻辣烫的做法 四川麻辣烫 调味品加工设备 麻辣烫底料配方 麻辣烫做法 麻辣烫底料炒锅
创业型火锅炒料机 火锅炒料的锅 大型火锅炒料机 火锅炒料机制造商

隆泽辣椒酱炒锅特点

火力大，独特的燃烧装置，升温快，油辣椒炒锅，温度高，炒出的物料色泽鲜艳，口味纯正。不糊锅，独特的搅拌装置，可以覆盖锅体的每一个角落，使物料不糊锅。安全有保障：炒菜机采用全包式电磁加热，不用煤和气，杜绝了因煤气泄漏使人体中毒的事件，安全极有保障。特大模拟大厨抛空受气烹饪技巧设计的循环式鼓气系统，辣椒酱翻拌机，有氧烹饪，确保营养不流失，味道更鲜美，色泽更鲜亮。

辣椒酱翻拌机-隆泽机械-油辣椒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）有实力，信誉好，在山东聊城的调味品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进隆泽机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！