

红豆馅炒馅锅 行星搅拌炒锅 搅拌炒锅

产品名称	红豆馅炒馅锅 行星搅拌炒锅 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

玫瑰酥糖炒锅介绍

越来越多的人开始注重天然的食品。玫瑰花饮料、鲜花酱、鲜花饼销量都非常之大。传统的制法出货量太少，已经达到供不应求的状态。隆泽机械的自动搅拌炒锅是模拟人工翻炒的手法，可以将鲜花瓣和糖液充分融合。到达一个非常均匀的效果。隆泽电磁炒馅料锅，纯SUS304材质，国内首创。电磁加热是未来的一种趋势，无污染，无废气，红豆馅炒馅锅，无噪音。是改善工作环境，提升效率的机型。大小可定做。

电磁炒馅机的好处

电磁搅拌锅；无明火燃烧、无鼓风装置可减少热量散发、提高能源使用效率、降低噪音（生产车间噪音的主要来源于炉灶鼓风、烟罩风机和设备马达）。大大提高产品品质，使每一锅炒制的产品品质均一稳定，搅拌炒锅，所有参数由PLC触摸屏很方便的输入，且可预先贮存5组工艺参数，更换物料品种时只需调出相关的工艺参数即可。

鲜花酥糖搅拌炒锅优势

隆泽牌仿人工翻炒机器因为采用了行星式搅拌所以加工的食品不粘锅，不结成硬块或结焦；用油少、操作简单，炒制过程中残渣不易粘锅及便于清理。加热迅速，温度可调；锅内两个感温探头，分别测锅体温度和食品温度；1.节能，运行费用更低；2.安装、操作简单，占地面积小，减少配套成本；3.能显著改善工作环境和卫生状况；

山东隆泽长期供应馅料炒制设备，锅体翻转、搅拌器升降采用多液压缸传动，运行更平稳更可靠。导热油电加热管是一种国际流行的高品质长寿命电加热设备，当加热介质在压力作用下通过电加热器加热腔

，所产生的巨大热量使被加热介质温度达到用户工艺要求。欢迎各界新老客户前来我厂考察了解！

豆沙馅料炒制机加热方式隆泽电磁加热炒馅机：升温快，能兼顾到产品的色香味 月饼馅料炒锅生产厂家，比同类产品节能20%，环保无污染。锅体自动翻转出料，排料快，彻底。更适用于粘稠酱料及颗粒状物料。以上是月饼馅料加工设备的简单介绍，欢迎有兴趣的朋友互相交流。联系方式在图片上。

隆泽电加热馅料夹层锅结构：锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和安全阀，带搅拌夹层锅外型美观、安装容易、操作简单。结构分为：可倾式、立式结构。绿色环保，使用电加热设备无废气、废渣和噪音污染，干净、便捷。同时也热烈欢迎各位前来我厂考察了解。

玫瑰馅料用自动炒锅怎么炒？

掰开鲜花饼，玫瑰味阵阵扑鼻而来；肉眼可见那娇艳的玫瑰，朵朵鲜明，像是正花开绽放着；传统玫瑰酱制法是将玫瑰花的花瓣用糖腌制成的。采摘鲜花后，工厂用搅拌炒锅，平铺在阴凉通风的室内，经常翻动，防止发热变质，经过1~2天的放置，玫瑰花的花托与花瓣分离，剥除花托、花萼后，即可进行腌制。细细的品嚼着，你会发现它甜甜的，带着香味，而又不腻。

鲜花饼馅料炒锅优势

鲜花饼外层的酥皮，脆脆的，一层层的裹着玫瑰馅，隐约的能闻到淡淡的玫瑰香，一口咬下去，部分酥皮调皮的沾在你的嘴周，嘴里满满的花香，真正的做到了“口齿留香”。腌制玫瑰酱的糖用纯净的红白糖都可以。电磁炒锅整个生产过程全部由德国西门子PLC智能化控制和全自动德国西门子触摸屏人机界面。

玫瑰花馅料要求很高

要求严格的玫瑰花馅料对炒锅的要求也异常挑剔，必须要有以下这样的配置才可以，传统手工揉制的酥皮，从色、香、味来满足每一位食客。并且每一个鲜花饼都是独立包装，不仅精美还卫生，翻炒机搅拌炒锅，高大上的包装，香脆可口的味道，也是馈送亲朋好友的上乘之选。隆泽自动炒馅机采用超越德国E GO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，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。

红豆馅炒馅锅-行星搅拌炒锅(在线咨询)-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！