

# 玫瑰鲜花饼馅炒锅 红豆沙馅搅拌锅 豆沙馅搅拌锅

产品名称	玫瑰鲜花饼馅炒锅 红豆沙馅搅拌锅 豆沙馅搅拌锅
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

中秋节即将来临，月饼馅料的制造又到了供不应求的阶段。隆泽供应各类高粘度搅拌炒锅，可用于冰皮月饼粉 面粉 炒面 烫面 棒子面 榛果粉 水磨糯米粉 月饼皮 月饼预拌粉等等高质量高品质，欢迎选购。

隆泽炒馅料夹层炒锅蒸汽加热或者电导热油加热，夹层锅具有受热面积大、热、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。夹层锅锅内层锅体（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，月饼豆沙馅搅拌锅，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠

### 月饼馅料炒锅特点

隆泽牌高粘度炒锅特点主体外壳采用不锈钢材料制造，结实厚重，零部件材质优良，红豆沙馅搅拌锅，故而坚固耐用。多种互锁保护、漏电保护、系统过温保护和锅体过温保护等保险装置，保证了控制箱、电机、机械部件有效联动，不会出现失误动作，机器不会因为人为操作的失误出现损坏，板栗糕搅拌机，保护了出厂的机器始终处于有序工作状态，使用户放心、厂家安心，售后服务量大大减少。

### 月饼馅料炒锅用什么加热的好

一般炒制月饼馅料多用电磁和电导热油加热，也有少部分工厂用燃气和蒸汽加热。电磁玫瑰酱炒锅特点：我们都知道，豆沙馅搅拌锅，现在主流能源中的煤、石油、天然气等化石能源都是珍贵的，而目前地球上已查明的化石储备量只能再支撑人们开采100年。隆泽机械自2012年成立以来，始终坚持“工匠精神”，踏实做事，自主研发，现多项专利产品均已得到多方客户的人可。

## 隆泽馅料炒锅按结构形式

行星搅拌（特殊的倾斜搅拌方式搅拌彻底更均匀，360°无死角搅拌）；手动、半自动、全自动（根据价位的不同控制方式有所差别）；根据产量的不同规格可从200L、300L、400L、500L、600L，；本产品凡接触食品部分皆为06Cr19Ni10不锈钢制造并进行抛光处理，符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求。

## 隆泽炒馅机适用方便

利用液压推力使搅拌臂翻转、锅体倾斜倒料，免拆装搅拌器，易于进出原料节省人力。有了精准的电脑数字控制完全可以满足出料出品统一，不良品率大大降低，几乎为零。而且设备相比之前用的锅炉有安全、节能、环保、节省人工的优势。隆泽炒馅机结构合理，操作时不易tang伤，并保持室内环境卫生。

玫瑰鲜花饼馅炒锅(图)-红豆沙馅搅拌锅-豆沙馅搅拌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](http://www.loneze.com)）在调味品加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，隆泽机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：邓林。