

烘焙馅料炒锅 森峰

产品名称	烘焙馅料炒锅 森峰
公司名称	诸城森峰食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	经济开发区站前路215号
联系电话	15318958388

产品详情

燃气鲜花酱料炒酱锅 产品介绍：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，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。腌制玫瑰酱的糖用纯净的红白糖都可以。燃气鲜花酱料炒酱锅 产品特点：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。隆泽机械炒酱锅是一种省时省心的智能炒火锅底料炒酱料的设备，无论是对于火锅底料、酱料的炒制，还是粘度较高产品的炒制都能实现360°翻转炒制，搅拌均匀、刮底彻底不糊锅，整机采用不锈钢304材质制作，耐腐蚀不生锈，符合食品加工要求。隆泽机械的自动炒酱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。以下就鲜花酱炒锅的几种结构做一简单介绍，请知悉：设备特点：明火加热，升温快，烘焙馅料炒锅，温度高，能达到爆炒效果，多头炒酱锅价格，炒出的物料色泽鲜艳，口感好。本设备带有多只搅拌头，无需人工炒制、锅体可倾，液压控制，自动卸料、非常方便。采用背面集中排废气，烘焙馅料炒锅厂家，作业舒适安全，搅拌头在锅内自转和公转，能增强独特炒制时间，燃气供热/电磁加热供热，节能环保。

优势：安全、简洁、实用设备美观、安装容易、操作方便、安全可靠。升温快，温度高，锅面可达数百度，烘焙馅料炒锅，使物料通过美拉德反应彻底达到炸炒效果。燃烧充分，热、锅体受热均匀，与同类产品相比节能40%，燃烧器为环形，环绕锅底，可使用煤气、液化气、加热。产品用途:1.用于炒酱(火锅底料、辣酱、蚕豆酱、辣椒酱)2.拌料(花生糖、米花糖、小米酥等)3.油炸(核桃、腰果、蚕豆、花生米)等食品加工行业

熬糖锅又名电加热搅拌夹层锅，具有耐高温、耐腐蚀、生产能力强、不用蒸汽加热等优点。使用电加热搅拌夹层锅，温度可根据食品需要调节，温度可设到260度。也可根据食品需要调节时间，完全实现自动化生产。

食品机械产品属于通用设备类，多属于无需生产许可审批便可以进入的行业，门槛比较低，而发展成熟的企业除了不断推出新产品，建立竞争优势外，也开始关注专门认证部门对企业产品的认可，这方面一些欧美国家走的比较靠前，在很多行业都有准入机制。6、为保持清洁，锅体每使用一次，即应清洗一次7、定期检查蜗轮、蜗杆的啮合度，如间隙过大，可通过蜗杆上的轴承调节。比如安全认证，只有通过认可的才可以进入欧洲市场销售产品，不少食品机械出口厂家都已经办理了此认可。

烘焙馅料炒锅-森峰由诸城森峰食品机械有限公司提供。“行星搅拌锅,爆米花机,火锅底料炒料机,自动炒菜机”就选诸城森峰食品机械有限公司(www.zclze.com),公司位于:经济开发区站前路215号,多年来,森峰坚持为客户提供好的服务,联系人:石经理。5)柴油加热和加热等特殊加热方式是按照客户当地的燃料资源决定的。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。森峰期待成为您的长期合作伙伴!