

新型全自动凉皮机多功能凉皮机小型凉皮机徐州凉皮机

产品名称	新型全自动凉皮机多功能凉皮机小型凉皮机徐州凉皮机
公司名称	徐州凯悦机械有限公司
价格	9000.00/台
规格参数	种类:凉皮机 产品别名:凉皮机 品牌:凯悦
公司地址	中国 江苏 徐州市云龙区 江苏徐州市火车站金凯隆大厦909室
联系电话	86 0516 83836869 13805207178

产品详情

种类	凉皮机	产品别名	凉皮机
品牌	凯悦	型号	KY-100
电压	220 (V)	功率	18.2 (kw)
产品用途	做凉皮机	外形尺寸	280*560*770 (mm)
净重	100 (kg)	包装	铁架
适用范围	休闲食品厂设备、其他	营销	新品

凉皮是我国北方黄河中游一带发明的一种民间风味小吃，凉拌、热炒均可。无需用水浸泡，出机即可食用。由于其直接用面水制作，出机即可食用。由于其直接用面水制作，出机即为熟品，比手工面皮筋道，透亮。徐州凯悦机械凉皮机生产厂家，1斤面粉可做2.5斤凉皮，加上独特的汤汁勾兑，香料配制秘方，使这种脍炙人口的风味升华为中华名小吃。

凉皮机是我公司工程技术人员在多年生产凉皮机的基础上，根据全国各地用户信息反馈、总结市场上凉皮机的缺陷，经反复试制后，推出新一代凉皮机。该机是我公司新研发的新一代多功能蒸汽式多用机，集前系列产品之优缺点的基础之上，采用数码调速、本机热源完全采用电力、锅炉、柴油、煤气（加热部分和传动部分）超低噪音、超节能、超环保，稳定性好。

凉（面）皮制作工艺过程：

该机特点：

美观耐用。采用不锈钢制造，结构紧凑，坚固耐用，结构科学合理。

全封闭传输方式，多功能安全直热。薄度、筋度可任意调节。

可一机多用，可生产凉皮、东北大拉皮、米皮、面皮、河粉、肠粉等。

该机器安全采用电力产生蒸汽制作，改变了传统炉灶制作凉皮的恶劣环境，又满足旺季资源供应，实现了规模化生产的梦想。

比手工制作快3-10倍，节省费用40%，只需一人操作，自动刷油、分离、切条、折叠。

产品优点：1.主轴选用特种钢材，并经严格的热处理，使其寿命大大延长。2.主轴加粗、加长，并加大电机功率，使产量大大提高。3.出口处增加铝合金圆盘，使您在使用时消除热水溅身或洒落地面的烦恼。4.废除原来的普通轴承，彩用特种结构轴承，虽然增加了成本，但提高了设备的使用性能，消除了噪音，延长了使用寿命。5.采用进口加热元件，加热快，确保使用寿命，并保证东北、西北地区，冬雪天气照样生产。比其它机型号每小时可节省1度电。6.设备上增加了开合工作台，使用更加方便，避免了客户自备案板的麻烦。7.一改其它机型号靠调压器和经验调温的笨方法，彩用仪表恒温控制，使工艺变的简单化，人人可操作。8.人性化造型结构，仪表盘与工作台安装在同一方位，一切参数醒目直观，方便操作。9.主要部件采用铝合金和不锈钢，符合国家食品卫生标准，美观耐用。10.使用本机洗面和不洗面均可制作，厚薄可调，不需拆机清理，靠边仪表控制操作，无需用刷抹油。能制作凉皮、米皮、擀面皮、银丝面等产品。生产时，只要将面水倒入料斗内，出机即为熟制品。并通过调整工艺和温度，可使面皮表面产生起泡（膨化）、起花纹、表面光亮平整等不同效果，可根据各地流行口味自由选择。

生产成本：

按每公斤可生产3公斤河粉计算，每小时可产120公斤河粉（需大米40公斤），每天按8小时算，其需要大米40公斤*8小时=320公斤，普通大米按市场价格2.4/公斤，每天需大米成本768元，每天耗电和燃料48元，共计816元。

营业额：

每天生产河粉：120公斤*8小时=960公斤

按中等批发价算：960公斤*1.8=1728元

年利润：

每天利润：1728-816=912元

每年利润：912*350天=319200元

通过以上可行性分析，投资河粉加工是一条最现实最有效的掘金途径，明智的创业者，尽快抓住投资机遇，加入到河粉加工业来吧！

和面洗面筋:取高筋小麦面粉(未加面粉增白剂的面粉做出的凉皮最筋道)10斤加温水5斤左右和成软面团,静止醒发30分钟,然后在清水中揉洗出面筋,其余水糊用纱布过滤后静止沉淀5-8小时(夏天最好放入冰箱冷藏室)。**调糊:**待上部澄清后沥出清水,再将精盐10克、天喜牌凉皮精15克用少许80度以上的热水化开搅入凉皮糊中,打搅均匀。**制皮:**将旋子(似铜锣)内擦少许色拉油,取凉皮糊150克左右加入旋子摇匀,使凉皮糊均匀的摊开,放到锅内沸水上面,盖上锅盖,大火煮2分钟左右,取出放入凉水槽中冰透即可揭出凉皮,以此类推。制作好后每张之间要擦少许色拉油,以防粘结,最后用洁净湿布盖好,以防失水干裂。**蒸面筋:**洗出的面筋加点膨发粉上笼蒸熟,降温后切块备用。**调拌凉皮:**将旋蒸好的凉皮切成条,拌入面筋块、辣椒油、食醋、调料水、盐、味精、麻汁、黄瓜丝或熟豆芽等调料或小菜,即可食用。

凉皮是我国北方黄河中游一带发明的一种民间风味小吃,凉拌、热炒均可。无需用水浸泡,出机即可食用。由于其直接用面水制作,出机即可食用。由于其直接用面水制作,出机即为熟品,比手工面皮筋道,透亮。徐州凯悦机械凉皮机生产厂家,1斤面粉可做2.5斤凉皮,加上独特的汤汁勾兑,香料配制秘方,使这种脍炙人口的风味升华为中华名小吃。

凉皮机是我公司工程技术人员在多年生产凉皮机的基础上,根据全国各地用户信息反馈、总结市场上凉皮机的缺陷,经反复试制后,推出新一代凉皮机。该机是我公司新研发的新一代多功能蒸汽式多用机,集前系列产品之优缺点的基础之上,采用数码调速、本机热源完全采用电力、锅炉、柴油、煤气(加热部分和传动部分)超低噪音、超节能、超环保,稳定性好。

凉(面)皮制作工艺过程:

该机特点:

美观耐用。采用不锈钢制造,结构紧凑,坚固耐用,结构科学合理。

全封闭传输方式,多功能安全直热。薄度、筋度可任意调节。

可一机多用,可生产凉皮、东北大拉皮、米皮、面皮、河粉、肠粉等。

该机器安全采用电力产生蒸汽制作,改变了传统炉灶制作凉皮的恶劣环境,又满足旺季资源供应,实现了规模化生产的梦想。

比手工制作快3-10倍,节省费用40%,只需一人操作,自动刷油、分离、切条、折叠。

产品优点:

- 1.主轴选用特种钢材,并经严格的热处理,使其寿命大大延长。
- 2.主轴加粗、加长,并加大电机功率,使产量大大提高。
- 3.出口处增加铝合金圆盘,使您在使用时消除热水溅身或洒落地面的烦恼。
- 4.废除原来的普通轴承,彩用特种结构轴承,虽然增加了成本,但提高了设备的使用性能,消除了噪音,延长了使用寿命。
- 5.采用进口加热元件,加热快,确保使用寿命,并保证东北、西北地区,冬雪天气照样生产。比其它机

型号每小时可节省1度电。

6.设备上增加了开合工作台，使用更加方便，避免了客户自备案板的麻烦。

7.一改其它机型号靠调压器和经验调温的笨方法，彩用仪表恒温控制，使工艺变的简单化，人人可操作。

8.人性化造型结构，仪表盘与工作台安装在同一方位，一切参数醒目直观，方便操作。

9.主要部件采用铝合金和不锈钢，符合国家食品卫生标准，美观耐用。

10.使用本机洗面和不洗面均可制作，厚薄可调，不需拆机清理，靠边仪表控制操作，无需用刷抹油。能制作凉皮、米皮、擀面皮、银丝面等产品。生产时，只要将面水倒入料斗内，出机即为熟制品。并通过调整工艺和温度，可使面皮表面产生起泡（膨化）、起花纹、表面光亮平整等不同效果，可根据各地流行口味自由选择。

生产成本：

按每公斤可生产3公斤河粉计算，每小时可产120公斤河粉（需大米40公斤），每天按8小时算，其需要大米40公斤*8小时=320公斤，普通大米按市场价格2.4/公斤，每天需大米成本768元，每天耗电和燃料48元，共计816元。

营业额：

每天生产河粉：120公斤*8小时=960公斤

按中等批发价算：960公斤*1.8=1728元

年利润：

每天利润：1728-816=912元

每年利润：912*350天=319200元

通过以上可行性分析，投资河粉加工是一条最现实最有效的掘金途径，明智的创业者，尽快抓住投资机遇，加入到河粉加工业来吧！

和面洗面筋:取高筋小麦面粉(未加面粉增白剂的面粉做出的凉皮最筋道)10斤加温水5斤左右和成软面团,静止醒发30分钟,然后在清水中揉洗出面筋,其余水糊用纱布过滤后静止沉淀5-8小时(夏天最好放入冰箱冷藏室)。

调糊:待上部澄清后沥出清水,再将精盐10克、天喜牌凉皮精15克用少许80度以上的热水化开搅入凉皮糊中,打搅均匀。

制皮:将旋子(似铜锣)内擦少许色拉油,取凉皮糊150克左右加入旋子摇匀,使凉皮糊均匀的摊开,放到锅内沸水上面,盖上锅盖,大火煮2分钟左右,取出放入凉水槽中冰透即可揭出凉皮,以此类推。制作好后每张之间要擦少许色拉油,以防粘结,最后用洁净湿布盖好,以防失水干裂。

蒸面筋:洗出的面筋加点膨发粉上笼蒸熟,降温后切块备用。

调拌凉皮:将旋蒸好的凉皮切成条,拌入面筋块、辣椒油、食醋、调料水、盐、味精、麻汁、黄瓜丝或熟豆芽等调料或小菜,即可食用。