

# 绍兴曲奇饼干生产线定做

产品名称	绍兴曲奇饼干生产线定做
公司名称	河南省新乡食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省新乡市新乡县小冀镇冀中路26号
联系电话	13937319555

## 产品详情

相对于食品加工业而言，饼干机械这个行业还算是一个新生行业，因为从诞生以来到构成一个行业才不过20年的时间，因而它的发展想过与其它食品行业是相对滞后的，而且从某种水平上而言它还拖了其它食品机械加工业的后退。那么我们就来具体的了解一下目前我国饼干机械在发展过程中遇到的几个突出问题。

一是对消费效率请求越高越好。这样能够降低产品的本钱，满足了交货期。高速饼干机械请求与前道工序要有相关衔接，不需搬运环节，包括控制衔接，整个消费线按消费及机械工序排列要做到倒序启动，次第停机。

二是可顺应产品的更新变化。饼干机械要具有很高的柔性和灵敏性，消费线允许机械物大小在一定的尺寸范围内变化。由于产品的生命周期远短于设备运用寿命，变卦产品及机械不至于改换昂贵的机械消费线。

三是设备常见毛病疾速扫除。处理计划预先输入电脑，当设备呈现常见的毛病时能够自行诊断，亦可实行远程诊断并扫除毛病。

四是能够尽量减少饼干机械对环境污染。减少包括噪声、粉尘污染，曲奇饼干生产线定做，并尽量减少废弃物，这一点在食品加工过程中尤为重要。

不管是在小商店还是大型超市，饼干是必不可少的一件商品，也是消费者非常喜欢的一种休闲小食品。据资料显示，饼干的消费量还在继续上升，饼干机械的发展也是非常迅猛的。

因为饼干产品有着比其他休闲食品更强的充饥功能，既可当早点，又可充当两餐之间的休闲小食品，种类多样，口味丰富，不同年龄不同层次的消费者都能从中选择自己喜爱的产品。而饼干机械行业的发展，为饼干多样化带来了可能。

饼干机械的出现确实为饼干市场解决了一个大问题，饼干生产和包装机对饼干业的贡献都是有目共睹的，它为饼干业开拓更大的空间打开一扇发展之窗。

加工程序：

滚轧

调制好的面团，要滚轧成厚度均匀、形态平整、表面光滑、质地细腻的面片，为成型作好准备。

#### 1、韧性面团的滚轧

韧性面团在轧前要静置一段时间，目的要消除面团在搅拌时因拉伸所形成的内部张力，降低面团的粘度与弹性，提高面筋的工艺性能和制品的质量。静置时间的长短，根据面团温度而定。一般是面团温度高，静置时间短；温度低，静置时间长。面团温度如达到40℃，大致要静置10-20分钟。

韧性面团滚轧次数，一般为9-13次，滚轧时多次折叠并旋转90°。面团经过滚轧，被压制成一定厚薄的面片。

#### 2、酥性面团的滚轧：

酥性面团中含油、糖较多，轧成的面片质地较软，易于断裂，所以不应多次滚轧，更不要进行90°转向。一般单向往复滚轧3-7次即可。根据具体情况，也可采用单向滚轧一次。

酥性面团在滚轧前不必长时间静置。轧好的面片厚度约为2cm，较韧性面团的面片厚。这是由于酥性面团易于断裂，而且比较软，通过成型机的轧辊后即能达到成型要求的厚度。

绍兴曲奇饼干生产线定做由河南省新乡食品机械有限公司提供。河南省新乡食品机械有限公司为客户提供“和面机,饼干生产设备,馒头生产设备,馍片生产设备”等业务，公司拥有“三吉牌”等品牌，专注于炊事、烘焙设备等行业。，在河南省新乡市新乡县小冀镇冀中路26号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：栗经理。同时本公司还是从事馍片烤炉，馍片生产线，燃气热风循环炉的厂家，欢迎来电咨询。