

# 散装切片年糕生产线 荆门年糕机生产线 联丰年糕自动化设备

产品名称	散装切片年糕生产线 荆门年糕机生产线 联丰年糕自动化设备
公司名称	东莞市联丰年糕自动化设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	万江街道濠联一路一巷7号
联系电话	13866186343 13866186343

## 产品详情

### 全自动年糕机设备 联丰年糕成套设备

全自动年糕机是根据市场需求，结合传统打糕工艺，进行优化改进而成的大众化食品机械，由成型机和数控切段机组成，操作简单实用、保养方便，集多工序为一体，无需配备粉碎机、搅拌机，无需添加剂，纯绿色生产，浸泡蒸熟的大米（黏面、玉米渣等）直接进入机器内挤压成型，粗细长短可调，可生产年糕、米豆腐、碱粬、碱水馍、饵块、糍粬等，产品外表光滑，筋软适度，有弹性，口感柔软、味道纯正，质量达到并优于传统方法加工的，一斤大米可生产1.5~1.8斤年糕，不受季节影响，可常年加工。

联丰多功能自熟年糕机是在传统工艺的基础上优化改进的，以水浴锅替代传统的蒸箱，以螺旋绞龙推揉挤压替代手工的揉倒，具有操作简单，用人少，产量高等优点，是以大米、玉米、小米等粮食为原料生产年糕、饵块、米豆腐、碱粬、碱水馍、米粉、河粉等食品的新型机械，该机可以，自熟年糕机加工年糕，大米无需蒸熟，用水浸泡后磨成米浆，倒入机器内即可，机器通过电加热电子控温煮浆系统将米浆蒸煮熟化，然后挤出成圆型椭圆形方形或片状的年糕，进入数控切段机上切成所需的长度，冷却后销售即可，产品一次成型，光滑滋润，口感好，有咬劲。多功能自熟年糕机纯生态制作，生产过程无重体力操作，干净卫生，符合环保要求，且省工节能，解决了手工制作年糕工序复杂、费时费力的缺点，使年糕生产实现了机械量产。

### 年糕生产线做法步骤

#### 一、洗米、泡米

首先将大米跟糯米按比例搅在一起，然后洗米，洗干净后加入适量水进行泡米，泡1小时左右，把米泡软

泡胀，要注意一定要泡胀，浸泡工序直接影响年糕用粉的细度及感观效果，水的质量也影响成品年糕的口感，所以纯净水泡米较好。

## 二、磨粉 压滤

浸泡后的混和大米用工具沥起来，然后用干净水冲洗后加入适量淀粉搅拌均匀，拌匀后倒入磨粉机，充分搅匀磨碎，注意这里磨粉要求全部通过100毫米80孔筛布，碾磨以后的米粉装入布袋进行压滤，沥干后的米粉块水分要在30%左右。

## 三、和粉 蒸熟

控制好水份经沥干后的米粉块用机械螺旋推进打粉机挤出系统、皮带输送机和电气控制自动切断机组成破碎和料后的粉不含粉块，因为粉块不易蒸熟，制成的年糕会出现夹生现象。破碎和料后利用年糕机械蒸汽对米粉进行前蒸煮，年糕熟透，不夹生。

和好粉后用输送带推送进入老化蒸粉间，然后要注意把握住蒸粉间蒸气的温度，及时感知米粉的生熟度。蒸粉的过程是先把米粉放入木质或塑料制成的盒内，加冷水搅拌成直径约1—2厘米的粉团，加水的多少根据年糕粉里两种米的含量比例来确定，糯米少则加水多，反之则加水少，蒸自米粉熟透，不夹生。

## 四、挤压成型 切断-冷却

把刚蒸熟的粉用年糕成型机进行压延成型，成型机嘴尺寸为3厘米X1.5厘米，成型后年糕外观要求光滑，尺寸要求宽度3~4厘米，厚度1.5~2厘米。

切断：利用切断机将成型年糕切断，长度根据你需要的尺寸就可以了，成品即制成。

冷却：刚制成的年糕成品温度和水分较高，较软易变形，因此不宜直接装盒，需冷却，一般冷却时间宜在6小时左右。

## 成品装盒

年糕经过冷却后，符合各种质量标准即可装盒贮存。盒子要求清洁干燥，盒内装高10叠为宜，以免压坏变形。

客户创业初期在年糕生产线厂家购买机器才能少走一点弯路。

近期联丰机械也经常浏览一些创业致富的网站，从中我们发现了很多人都想在家门口创业，但是又不知道自己该如何起步，小成本的创业项目一直都是我们所期待的，近期湖南的李先生一直在咨询我们所生产的年糕生产线，由于世代务农也没有做生意的经验，想购买一台年糕生产线进行小规模的生产，让自己在创业初期少走一点弯路。

相对于其他的创业项目，联丰全自动年糕生产线投资更方便，甚至不用店面，不用租用摊位，自家厨房就可以作为生意场地，正是因为这样，李先生才看中了年糕生产线这一行业。联丰全自动年糕生产线作为行业内前沿的设备给加盟商带来了更大的利润空间，不仅操作智能化，而且耗能少，占地面积小，放在自家厨房完全无压力，不需要人工成本，只要1-2人就可以经营，制作出来的年糕和其他产品相对于同类行业竞争者更健康美味。