

东营新型燃气煎饼机 新型燃气煎饼机视频 鑫华煎饼机

产品名称	东营新型燃气煎饼机 新型燃气煎饼机视频 鑫华煎饼机
公司名称	泰安鑫华煎饼机制造厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市岱岳区范镇范西村
联系电话	15550899776

产品详情

全自动煎饼机使用说明

泰安鑫华煎饼机是一家生产全自动煎饼机生产厂家，拥有现代化的生产管理和技术管理体系，完善的售后服务体系，保证了产品的质量。想了解更多关于全自动煎饼机的信息？请点击[全自动煎饼机](#) 现在全自动煎饼机因其高xiao快捷的操作性能，已经被广泛使用。为了提高煎饼的产量和质量，在使用全自动煎饼机的时候应注意哪些安全操作事项呢？具体应该如何进行操作呢？

下面鑫华给大家讲解一下全自动煎饼机的操作规程：

一：检查润滑：链条、链轮、瓦座、蜗轮等磨擦部件，每班检查加油一次，蜗轮要始终浸在油里。

二：铺匀炉堂：柴和煤要铺匀压实。

三：主机开机：机检查鳌子转动方向是否一致。查看主机是否有妨碍生产的异常。

检查炉堂、挡板、烟带、主链轮、地基等是否会使机器运转动力降低。点炉：点火要前后一起点着，煤才着的均匀，想使之热的地方，可以先着。调火时，用压火、拉火或调的方法使火均匀。

四：清理鳌面：新机使用前，应用钢丝刷打掉油漆，用砂布打去刀纹尖之间毛刺即可；新机刚生产完后可用钢丝刷、砂布轻打鳌面，不可伤到鳌面，否则鳌面就会老化，寿命减短。

五：擦油：用轻质食用油擦，少擦、擦匀。新机擦油要多擦，慢靠三次以上，但不可靠焦。

六：磨浆、配糊：面粉一般配料：十斤面粉加十八斤清水加食用碳酸氢铵1两或1两半左右。白面要防止出面筋，水中先配添加剂再加面，再搅拌，三分钟后拌匀磨浆。和糊原则：“先稠后稀”，发酵和添加剂要先少后多。添加剂要根据气温的高低增减用量：气温高则减少、低则增加。

七：试鏊上糊：面擦油和温度尽量达到前、中、后基本均匀，不滑不扒。油大的地方用干布横匀到油少的地方。火候不匀用第5项介绍的调火方法调火。用舀子盛糊子在调火同时试鏊，并试验各种温度、不同稠度、加数量不同的添加剂或发酵程度不同时生产煎饼的效果；以蜂窝泡点多少，判断是否需要上鏊。蜂窝泡点均匀是为合适，否则不能上鏊。

八：揭凉叠：黄色煎饼适合热叠，不要提凉，叠时不能摁实，应开口朝上立排散热。白薄软煎饼应揭凉使煎饼干温均匀为好。注意：叠煎饼时一定正面的光滑面朝外。黄色煎饼才是流行产品。

九：工作结束：出炉内余火，用水浇灭。
用鏊面降温到50度时，新型燃气煎饼机视频，才可以停机。否则引起鏊面变形。
取出刀具和斗子清理。

山东煎饼远近，不管是都市人还是经济水平比较低的群体，新型燃气煎饼机生产厂家，煎饼一直是他们喜爱的食品之一。每天早上，不管是上班族还是企业主、居家人们都会在附近的街道或者是路边买几个卷煎饼或者是煎饼果子。煎饼果子在很多地方都是很流行的小吃，可见，一个煎饼果子带来的商机是有目共睹的。

一个全自动煎饼机照样可以实现大多数人的创业梦想。创业是比较艰辛的，但是只要我们有勇气，坚信自己可以，勇敢面对创业道路上的各种绊脚石，相信一定可以有自己的片天，东营新型燃气煎饼机，而且煎饼机价格比较低廉，投资成本比较低，不属于盲目的投资，不论结果怎样，都是在丰富自己的人生，社会阅历越多自然就能获得更多的成功机会。

技术的发展使得煎饼机自动化程度更高，只要调好机器我们可以不用看管，节省了人力物力，新型燃气煎饼机售价，相比传统的煎饼烙制方法，不能不说机械化的社会就是好。操作简单的煎饼机适合普通大众，只要我们想做任何人都有成功的机会。

手动型 主要特点是，用手来转动鏊子面，很累人，基本不用了，个别的家庭还使用。

电动型 主要特点是，鏊子下面有一个架子，架子中间有一个轴，轴上安装有皮带轮，是用洗衣机电机来带动的，通电以后鏊子面能自己转动，电路开关按装上了脚踏开关，脚踩一下就自动停止，有的给轴上安装有刹带，踩一下，刹车带就能刹车了，使鏊子面迅速的停下来，以方便人工来揭煎饼。现在的大多厂家造的煎饼机都不安刹车带，主要是靠脚踏开关断电以后，鏊子的自由惯性慢慢地停下来。

电动鏊子用得鏊子面主要的是铸铁的材质，表面有磨面的鏊子（价格便宜一些）、单车面的鏊子（价格少贵）、双车面的鏊子，重量很重，受热均匀，大多的生产厂家主要生产磨面的煎饼机，主要是图便宜的用户使用。

主要的加热方式有：煤球加热、燃气加热、电加热、煤块加热。当然煤球加热对人体的危害是非常大的，这都是有意共睹的。

东营新型燃气煎饼机-新型燃气煎饼机视频-

鑫华煎饼机由泰安鑫华煎饼机制造厂提供。泰安鑫华煎饼机制造厂实力不俗，信誉可靠，在山东泰安的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。鑫华煎饼机带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！

