创利沣供供应一条龙馒头流水线 供应自动摆盘方圆馒头流水线 蒸馒头设备

产品名称	创利沣供供应一条龙馒头流水线 供应自动摆盘方圆馒头流水线 蒸馒头设备
公司名称	山东创利沣食品机械有限公司
价格	54000.00/套
规格参数	品牌:创利沣 型号:clf-m 产地:山东
公司地址	明集镇经济开发区
联系电话	18754330388

产品详情

1介绍编辑

生产出的馒头内部结构均匀、细腻、层次规则，口感咬劲强，表皮光亮，保水复蒸性好，达到手工馒头的口感。馒头的一次成型率，品质稳定均一。节省了人力，不但加快了机械生产效率，同时也为食品的生产、加工、包装提供了卫生的环境和保障。

2优点编辑

馒头生产线生产过程采用传统手工工艺，人工制作馒头要靠经验来判断，发酵需要的温度、时间等问题、以及室温的影响，生产的效率也不高。馒头生产线从和面到面粉的发酵，都是采用元件控制，流水线作业、常年保持统一的温度。

馒头生产线生产的馒头，其中的酵母是一种微生物，但是却是可以食用的，能够提供人体所需的热量和营养物质。馒头的食用有着很悠久的历史，有各种各样的馒头，有的馒头成为了特产，比如山西运城的老面馍。馒头是一种适应范围很广的食品，几乎没有人不能食用。

面团只有经过多次的挤压，才会有面筋性。通过馒头生产线，可以把面团切割成型。关于面团的揉压是一项非常的需要体力的工作，因此人工制作的面团，揉压的力度和时间都不是很久，和机器比起来有很

大的差距，所以馒头生产线制作的馒头更有嚼劲。

3性能特点编辑

馒头生产线是依据面团成型原理和馒头工艺要求设计而成的馒头生产设备，在和面、压片、卷片、成型、整型等过程中，充分考虑了模拟手工的受力方式，在充分保留馒头的传统工艺和口味的同时，更大程度上解放了劳动力，实现了馒头的规模化生产，为推动主食产业化发展提供了可能。

馒头生产线采用光电感应、电磁感应、人机界面、微电脑编程、语音系统、蒸汽、新材料、仿生技术等前沿学科技术，自动化程度较高。所用材料以及外包装材料等：所有与面接触的材料均为符合食品要求的不锈钢、尼龙1010等，设备外封为不锈钢板。

具有传统手工馒头的风味，口感筋道、表皮光亮，并且能解决馒头的保鲜问题。

日产量适中

日处理面粉3-6吨，即可以满足规模化工业生产的需要，同时也适合店面小规模生产；规模生产，一机多能，可生产圆型满头、方馒头、层状馒头、花卷等十几个品种的馒头。

操作性能

馒头一次成型率，品质稳定，操作便捷，劳动强度低。所需生产人员：每班需要生产人员2-4人。

4设备的优势编辑

1）速度高，生产快，平均每分钟人工20个，传统设备60个，本生产线120个；

2）产能高，成本低，为客户降低了人力成本，增加了市场竞争力，人工平均产能每人每天2袋面粉，传统设备每人每天8袋面粉，本生产线每人每天60袋面粉

3）口感好，馒头生产线采用传统手工工艺，口感筋道、表皮光亮。分析：人工缺点-体力有限，揉面不够，质量不稳，传统对辊式或强制式成型设备缺点-馒头面筋网络被绞坏，造成馒头成渣无味；本生产线优势-多程序压面，无撕毁破坏，馒头有劲道，表皮光亮，口感香甜。

4）：原料脱离人工，实现了无菌化生产，为企业做大做强提供了有力保障。

5产品工艺编辑

馒头生产线设备中的机头、机体、绞龙、面斗、干面盒、外壳等部件，这些部件均采用不锈钢材料制作而成，这样就解决了馒头机的锈蚀问题，使得生产出来的馒头更卫生，吃起来更放心。同时供面采用了微电脑数控无极变速输送带送面，这解决了送面不均、不足、剩面、面团发热等现象。酸、碱、盐对表面无任何腐蚀。另外在面盒下面加装了可调干面粉流量的活动插板，配备新工艺成型辊，具有不粘性能，不粘面料，所以馒头成型完整、光洁，避免了因面粉干湿度和天气等原因造成的馒头配坯粗糙、粘成型辊，往成型辊上手工撒面的烦恼，从而减少了劳动强度，增加了馒头的质量。每次工作完毕，不用清理面辊。