

德州制作蛋黄酥设备 合肥三乐|快速交货

产品名称	德州制作蛋黄酥设备 合肥三乐 快速交货
公司名称	合肥三乐食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市肥西县迎江寺路与044县道交叉口 东北侧230米
联系电话	15395513911 15395513911

产品详情

酥饼机酥皮制作：将面粉和猪油混合搅拌均匀揉成面团以后、将制好的和油酥盖保鲜膜饧大约半个小时。酥饼机是怎样来制作酥饼的呢，制作的过程：将面粉和糖混合，再加入适量的猪油和水搅拌揉成面团。用已经饧好的去包住油酥、包好以后就收口。酥饼机在食品工业中用于月饼成型，酥饼的生胚通过印模的顶部和底部冲压可以成为酥饼所需的任意几何形状，全自动酥饼机采用欧母龙控制原件，制作蛋黄酥设备，精度高、操作可靠、调整方便。

月饼生产线流程：成型；开动月饼成型机，输面制皮机构、输馅定量机构与印花机构相互配合即可制出月饼生坯。蛋黄酥封杯机的特点：机架部分：采用钢焊接而成，外覆不锈钢，也可以做整机不锈钢，接触地面装有坚固螺栓。糕点机日常维护，润滑良好 按时加油或换油，不断油，无干摩现象，油压正常，油标明亮，油路畅通，油质符合要求，油、油杯、油毡清洁。

月饼生产线流程：和面；首先将煮沸融化过滤后的白糖糖浆、饴糖及已融化的碳酸氢铵投入调粉机中，再启动调粉机，充分搅拌，使其乳化成为乳浊液。然后加入用做皮料的面粉，继续搅拌，调制软硬度适中的面团。停机以后，将面团放入月饼成型机的面料斗中待用。设备的维护保养，通过擦拭、清扫、润滑、调整等一般方法对设备进行护理，以维持和保护设备的性能和技术状况，称为设备维护保养。全自动酥饼机的性能特点：包馅机可

生产月饼、馅饼、水果酥等糕点糕点。不管它能形成什么形状。不锈钢机身符合食品卫生标准，清洁卫生。触摸屏操作简单。

德州制作蛋黄酥设备-合肥三乐|快速交货由合肥三乐食品机械有限公司提供。合肥三乐食品机械有限公司是从事“食品机械、月饼生产线、中式面点生产线、面包生产线”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：蒋经理。