

全自动月饼机一台 淮安月饼机 合肥三乐|操作简单

产品名称	全自动月饼机一台 淮安月饼机 合肥三乐 操作简单
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

月饼制作要点：皮馅比例为4:6。月饼的饼皮加工工艺包馅时，淮安月饼机，皮馅的软硬程度要一致，否则会影响下一步的成品成型。月饼成型形状有圆、椭圆、迷你及形态各异的迷你卡通形，具体可根据客户需求定制印模本机可与月饼自动包馅机组合使用，使月饼生产自动化。全自动月饼成型机不锈钢外型设计封装，卫生清洁耐用。整机设计合理，结构紧凑，外型整齐美观，操作简单，清理方便，清洁卫生。

月饼机酥皮面团制备：包酥就是将比例为1:1~1:3的油酥面团包于水油面团中，通过叠、擀、卷等成型技术与工艺流程一体的自动月饼机，使油酥与水油面层层相隔，形成多层次的月饼酥皮。自动月饼机机械结构角度解决防粘难题：解决方式：在机械结构上装清扫装置，可以是毛刷、喷淋装置、刮板等。毛刷主要可以清楚一些小的颗粒物料；喷淋装置可以清理油渍等物料；刮板可以清理馅料等产品。月饼的皮层酥松，全自动月饼机多少钱一台，色泽美观、口感松酥，是糕点的精华。主要原料：小麦粉、无蔗糖浆、花生油、变性淀粉、精制猪油。

月饼机对饼皮加工工艺：水油面团制备水油面团是由小麦粉油和水组成。先将油和水及糖浆倒入搅拌缸中充分搅拌成乳化状，全自动月饼机，将100份的面粉加入搅拌成不黏手的、软硬适宜面团。将皮和馅分别放入自动月饼机内，包馅时称重准确，皮馅均匀，封口严

密，不偏皮，不露馅，再将包好馅的月饼自动放入烘盘内。在月饼生坯上贴纸盖以名称的。月饼成型机适合印制各种月饼，月饼机器多少钱，特别是馅料较硬或较软的月饼，双气动动力，确保饼重多于或少于额定重量15%时月饼花纹清晰，不出裙脚。

全自动月饼机多少钱一台-淮安月饼机-合肥三乐|操作简单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一家从事“食品机械、月饼生产线、中式面点生产线、面包生产线”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“三乐”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使合肥三乐在其它中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！