

# 油酥饼机器 合肥三乐|省时省力 东营酥饼机

产品名称	油酥饼机器 合肥三乐 省时省力 东营酥饼机
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

**糕点机日常维护：**设备内外整洁，各滑动面、丝杠、齿条、齿轮箱、油孔等处无油污，各部位不漏油、不漏气，酥饼机设备，设备周围的切屑、杂物、脏物要清扫干净。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。酥饼机产品优势：生产品种丰富。适用于各种酥饼类，全自动酥饼机，苏式月饼、老婆饼、绿豆饼、葱油饼。

**面包类：**奶油面包、奶黄面包、豆沙面包。**面点类：**馒头、豆沙包、寿桃包、奶黄包等。

**月饼生产线流程：**烘焙；成型后的生坯经手工或成型机的附件摆盘以后，送入烤炉内进行烘焙，炉温为240摄氏度左右，烘焙时间为9-10min。**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，油酥饼机器，将面团放入月饼成型机的面料斗中待用。**月饼生产线流程：**制馅；首先将糖粉、油及各种辅料投入调粉机中，待搅拌均匀后，再加入熟制面粉继续搅拌均匀，东营酥饼机，即成为软硬度适中的馅料，放入月饼机的馅料斗中待用。

**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。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。  
月饼生产线流程：烘焙；成型后的生坯经手工或成型机的附件摆盘以后，送入烤炉内进行烘焙，炉温为240摄氏度左右，烘焙时间为9-10min.

油酥饼机器-合肥三乐|省时省力-东营酥饼机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位于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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前合肥三乐在其它中享有良好的声誉。合肥三乐取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。合肥三乐全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。