

# 合肥三乐|操作简单 全自动蛋糕机器 菏泽蛋糕机

产品名称	合肥三乐 操作简单 全自动蛋糕机器 菏泽蛋糕机
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

经过十多年的发展，从早的蛋黄派、磨堡蛋糕风行一时，到现在烧贝壳、冰淇淋蛋糕、肉松蛋糕、蛋糕、海绵蛋糕各式产品不断推陈出新，蛋糕市场呈现百花齐放的繁荣局面。触摸屏控制，开放式人机交互，便于用户设定参数。操作方便，变换产品只需要更换注浆底板和调整参数。全自动蛋糕饼皮机注浆装置，保证浆液均匀，水平输送。配备不锈钢浆桶，自动回收系统保证回收无浪费。操作更简单方便。

清洗时，可以使用小毛刷或者湿布，沾水清洗内部发热盘，切忌直接冲洗，或者直接浸泡水中。全自动饼皮机是将蛋浆通过压力泵浆物料输送至设定的厚度，增加表面积，达到相同熟化时间，缩短加热时间，并保证产品品质的均一性。蛋糕的材料主要包括了面粉、甜味剂(通常是蔗糖)、黏合剂(一般是鸡蛋，素食主义者可用面筋和淀粉代替)、蛋糕乳化剂、起酥油(一般是牛油或人造牛油，低脂肪含量的蛋糕会以浓缩果汁代替)，啫喱粉、液体(牛奶，水或果汁)，香精和发酵剂(例如酵母或者发酵粉)。

全自动蛋糕机工作：当烤轮加热至120 后，开动浆泵将面浆送至喷嘴处，操作离合器操作杆，使面浆粘附在烤轮的圆弧表面，随烤轮旋转过270-300度角时，菏泽蛋糕机，面浆熟化，自动与烤轮分离，形成固定厚度的饼皮。蛋糕机采用了铝合金滚筒式循环工作法，全自动蛋糕机器，配有六对蛋糕模具夹，先进的燃气炉具，以及空气隔离保温层，液化气

加热方式，全自动蛋糕充气打发机，具有省时省力节约能源的功能，一机多用，一台机器可以同时制作6种不同形状、不同口味的蛋糕产品，工作、等特点。蛋糕产品是非常受消费者欢迎的休闲食品，以美味可口、营养卫生迅速取代饼干产品在休闲食品市场的地位。

合肥三乐|操作简单(图)-全自动蛋糕机器-菏泽蛋糕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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。合肥三乐——您可信赖的朋友，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，联系人：蒋经理。