

扬州月饼生产线 月饼生产线 合肥三乐

产品名称	扬州月饼生产线 月饼生产线 合肥三乐
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

月饼机厂家对饼皮加工工艺将冷却后的月饼轻拿轻放.分别用裸装盒装装箱、袋装盒装装箱，月饼生产线设备，单个真空包装盒装装箱等3种不同的方式进行包装。全自动月饼成型机采用光、电、汽为一体的控制，自动化程度高。月饼自动包馅机采用卧式输面、卧式输馅系统，运行更加流畅，效率更高。月饼成型机准备:对中调整共50个档位，调试时如饼坏在饼模中心点左边，那就要按右键增加档位，反之按右键减少档位。

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，将100份的面粉加入搅拌成不黏手的、软硬适宜面团。月饼的生胚经过月饼印模上、下冲压即可成为所需任意几何（圆、方、椭圆）形状月饼。的切刀间隙调节功能确保收口均匀，延长切刀的使用寿命。将烘盘置于烘箱内。烘烤上火温度为230C左右，下火温度为210C左右，烘烤时间为15分钟左右，月饼表面呈微黄色时，出炉冷却，再在月饼表面涂抹一层变性淀粉乳浆，置于烘箱内，烘烤5min左右，扬州月饼生产线，直至月饼表面呈干爽为止。

自动月饼机输送带角度解决防粘难题，自动月饼生产线，解决方式：输送带自身具备防粘的能力，例如：硅胶带、亚光面或者雾面的输送带、小花纹类输送带、特氟龙输送带、布纹输送带等。月饼的皮层酥松，色泽美观.口感酥松，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。月饼机制作月饼用小麦粉、饴糖、食用植物油或猪油、水等原料制皮，小麦粉、食用植物油或猪油制酥，经制酥皮、制馅包馅、贴纸盖章成型、焙烤包装等复杂工艺加工而成。

扬州月饼生产线-月饼生产线多少钱-合肥三乐(推荐商家)由合肥三乐食品机械有限公司提供。扬州月饼生产线-月饼生产线多少钱-合肥三乐(推荐商家)是合肥三乐食品机械有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：蒋经理。