

半自动面包生产线今日

产品名称	半自动面包生产线今日
公司名称	北京申晨机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市通州区潞城镇卜落垡村委会北1000米
联系电话	13910609378 13910609378

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：北京申晨机械设备有限公司

牛角面包生产线维护操作

极大程度的保证了原物料的有效营养成分，面包店面包全自动生产线，保持原有的色泽度，延长了物料的保鲜期和货架期。干燥、杀菌、杀虫、防霉可同时进行，缩短了加工工艺。时间短，速度快。大大节省了时间。设备简单，便于操作，节省占地面积，节约能源，改善劳动条件。自动控制方式的故障报警与操作提示，让工作变得细致入微，彰显人文关怀，直观图片提示，自动操作模式让人际对话变得如此简单方便；·带自动控制模式，珠海面包全自动生产线，可使操作者同时操作多台设备，全面提高工作效率，降低了工人劳动强度，让工作轻松自如。

牛角面包生产线制作工艺

开门转盘自动停业，方便台车推出，关门后自动转动。炉外斜板可随门的开合自动升降，兼顾了台车进出及密封保温两方面要求。有计时报警功能，便于控制烘烤时间。温度自动控制，温度波动少。加热及转动、抽风、快慢风机都有异常监控装置，保护可靠，报警及时，半自动面包生产线多少钱，正误位置一目了然。热风旋转式循环烤炉是曲奇饼干、面包、蛋糕、月饼等食品的最佳烘烤设备。本公司技术人员吸取国内外同类产品之优点，精心设计而制造的新一代节能型产品，是目前国内先进的食品烘焙设备。转炉内胆和外壳均为不锈钢材料，清洁卫生；超级保温严密的密封性和良好的保温性能，大

程度的减少热量损失；

牛角面包生产线使用方法与维护

将发酵好的面团加入适量的面粉和碱放到和面机中搅拌均匀，一般情况下面粉和水的经例为1:0.4。将和好的面醒一醒，醒面的时间根据天气情况制定，一般为20-30分钟，温度在38 左右。在机器工作运行中，要确保补面盒内有足够的干面粉，以防面团与切刀、成型辊粘连，影响馒头坯成型率。机器每次工作前应空转数分钟才能使用。每班使用前要先对机器进行润滑，在齿轮上滴几滴机油，齿轮箱中每半年更换一次齿轮油，少量就可以，防止齿轮油从轴承部位流到面团中。机器进行检修时，拆下的轴承需清洗，再涂上黄油就可以安装了。

半自动面包生产线多少钱今日报价由北京申晨机械设备有限公司提供。北京申晨机械设备有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！