

济南蛋黄酥机 制作蛋黄酥设备 合肥三乐

产品名称	济南蛋黄酥机 制作蛋黄酥设备 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

月饼生产线流程：冷却；月饼的水、油、糖含量较高，刚刚出炉的制品很软，不能挤压，制作蛋黄酥设备，不可立即包装，济南蛋黄酥机，否则会破坏月饼的造型及美观，而且热包装的月饼容易给微生物的生存繁殖创造条件，使月饼变质。因此月饼出炉以后便进入输送带，待其凉透后可装箱入库。蛋黄酥封杯机的特点：封口系统：采用恒温（智能温控）热压两次封口，封口头为铜、铝组合式，便于更换。封口压力可调。酥饼的制作方法：原料配方：上白面粉5.75千克碱面7.5克菜籽油1.5千克花椒油50克制作方法1.制酥：用菜籽油250克下锅烧热，端离炉火，慢慢倒入上白面粉750克迅速搅拌均匀后，起锅盛入盆内待用。

月饼生产线流程：成型；开动月饼成型机，输面制皮机构、输馅定量机构与印花机构相互配合即可制出月饼生坯。本生产线主要包括五大部分：面团分块机；全自动连续压面设备；全自动成型生产线；全自动给馅机。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，即成为软硬适中的馅料，放入月饼机的馅料斗中待用。

蛋黄酥月饼生产线是由月饼包馅机和月饼打饼机还有高速排盘机组合而成的。这款蛋黄酥月饼生产线不仅可以生产月饼，蛋黄酥设备，还可以做麻薯，糯米糍等产品，可以说是物

超所值。蛋黄酥封杯机的特点：封口系统：采用恒温（智能温控）热压两次封口，封口头为铜、铝组合式，便于更换。封口压力可调。蛋黄酥封杯机的特点：机架部分：采用钢焊接而成，外覆不锈钢，也可以做整机不锈钢，接触地面装有坚固螺栓。

济南蛋黄酥机-制作蛋黄酥设备-合肥三乐(推荐商家)由合肥三乐食品机械有限公司提供。“食品机械、月饼生产线、中式面点生产线、面包生产线”选择合肥三乐食品机械有限公司，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，多年来，合肥三乐坚持为客户提供好的服务，联系人：蒋经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。合肥三乐期待成为您的长期合作伙伴！