

优质加工订做 芝麻酱花生酱机DM-ZJ160B

产品名称	优质加工订做 芝麻酱花生酱机DM-ZJ160B
公司名称	沧州利达民用机械厂
价格	445.00/台
规格参数	种类:调味品加工机械 品牌:金豹 型号:DM-ZJ160B
公司地址	中国 河北 沧州市 飞机场东侧姜庄子工业园
联系电话	86-03175307269 13315707368

产品详情

种类	调味品加工机械	品牌	金豹
型号	DM-ZJ160B	电压	220 (V)
功率	自配转速1460r/min (kw)	产品用途	磨制芝麻酱 花生酱 等
外形尺寸	* (mm)	净重	22 (kg)
包装	纸箱/木箱	营销	新品

产品简介

金豹牌dm-zj型芝麻花生酱机，在国内同行业是最早的企业，多年来通过对设备的不断改进，利用现代科技与传统工艺的完美结合。按国家卫生标准以及食品机械行业标准科学设计制造生产。使设备技术领先、结构合理、操作简便、造型美观、时尚、质量可靠、经久耐用，生产效率高、耗能低、占地小、噪音低、无污染、移动方便等优点。而且采用先进磨酱技术，保证了蛋白质不受破坏，从而使生产出来的芝麻花生酱保持了传统石磨纯正风味、口感细腻、酱香浓郁、味道更鲜美。各项技术指标达到国内同行业产品的先进水平。它的研制成功代表了目前芝麻花生加工业的最高水平。是芝麻和花生的理想制酱设备。广泛适用于磨制芝麻酱花生酱等食品！各香油房·粮油店·农贸市场·集体食堂·个体专业户均可使用。

特点：

操作简单、高效节能、安全卫生，保持了传统石磨纯正风味、口感细腻、酱香浓郁。

造型美观、运行稳定；电动机不进水、不漏电、不易烧损、安全卫生。

perfect figure,stable operation; waterproof motors,no creepage,les short and burn,safe and sanitary.

【销售电话】:0317-5521858/0317-4848968

【外贸部】:86-013832765117

【服务热线】:0317-4848968

【技术咨询】:0317-5521858

【qq】:81605716

【网址】:http://www.lidajx.cn

【e-mail】:czlidajx@163.com

【sale tel】:0317-5521858/0317-4848968

【ministry of foreign trade】:86-013832765117

【server tel】:0317-4848968 【technological tel】:0317-5521858

【qq】:81605716

【homepage】:http://www.lidajx.cn

【e-mail】:czlidajx@163.com

【汇款方式】:中国工商银行、中国邮政银行、中国农业银行、中国建设银行！

【温馨提示】:本公司内规定.客户先付款.运费提付.请顾客谅解！

【相关资料】:全套资料齐全包括：使用说明书、合格证、保修卡，配件等!

【温馨提示】:到本公司购买产品.调试满意后购买.日后可长期提供低利润配件和维护,所售出的产品都经过技术员工专业校准测试.如出现质量问题(非人为损坏)免费维修(配件自理).非质量问题买家因退货(运费自理).让你买的放心.用的舒心.无后顾之忧.

【服务范围】:

- 1.购买产品当日算起六个月内因制造质量问题，负责三包（易损件除外）。
- 2.因使用维护保养不当造成损坏，执行保修，收取工本费。
- 3.电机烧损不执行三包，修理收取工本费。
- 4.无三包凭证和有效发票及产品改变原状，无法做出技术鉴定，不予三包。

【发货方式】:此物品的发货方式(物流公司),货到后物流公司会通知货主提货,物流起价一般是20公斤以上每/公斤1.5元.(根据距离的远近).货运到货期间(近程三天)/(远程七之十天到货)

操作使用说明

芝麻酱制作方法：

1.净料：选成熟度好的芝麻，去掉霉烂粒，物料内铁、砂、石杂物等，晒干扬净，放进盛有清水的缸中用木棍搅动淘洗，捞出漂在水面的秕粒、空皮和杂质，浸泡约15分钟。待芝麻吸足水分，捞入密眼筛中沥水，然后摊在席上晾干。

2.烘炒：将芝麻倒入锅内，用文火烘炒。用木铲不断翻搅，一直炒到芝麻本身水分蒸发完，呈棕色，用指捏一捏就成粉末即可，但防止将芝麻炒焦失味。炒前如果将4千克盐溶化成水，加入适量大料、花椒粉、大小茴香等，搅拌均匀后倒入50千克芝麻中，停2~3小时调味料慢慢渗透于芝麻中，则制出来的芝麻酱别具风味。

（注意：物料不能过凉。芝麻不能含有潮气，油性物料和水分潮气不合物效果不佳影响芝麻酱质量）。

3、启动机器：旋松锁紧螺母（6），调节手柄（8）向粗方向旋转时无阻滞，转动灵活，即可启动电机。（三相电机转向应与机盖（4）上标识一致，否则应立即停机，调换三相中之两项，重新启动。）

4、调节间隙：向细方向调节手柄（8）至听到轻微摩擦声即可。请勿调得过细，并且明显降低生产效率，增加电能消耗。

5.磨制：用机器将炒好的芝麻磨成稀糊状。磨料时在下料口调节2-5毫米也可以根据使用情况来调节，保持下料均匀，细度高，提高质量。磨好的酱液要趁热装入玻璃瓶或陶缸中封好待售。一般每100千克芝麻可制成芝麻酱90~95千克。

花生酱制作方法：

制作花生酱的工艺流程是：花生仁 烘烤 冷却 去皮 过筛 拣去烂仁 磨酱 均质化 装罐 冷冻 室温保存。

制作要点：

1、物料：选成熟度好的花生，去掉霉烂粒，物料内铁、砂、石杂物等。

2、烘烤：把花生烘烤加热到160℃，保持40~60分钟，要求花生仁内外颜色一致，无焦糊现象。

冷却、过筛：花生仁烘烤好后迅速出料，尽快摊晾或吹冷风冷却，花生仁冷却后再用去皮机去皮，过筛，使子叶与胚芽分离。

（注意：物料不能过凉。花生不能含有潮气，油性物料和水分潮气不合物效果不佳影响花生酱质量）。

3、启动机器：旋松锁紧螺母，调节手柄向粗方向旋转时无阻滞，转动灵活，即可启动电机。（三相电机转向应与机盖上标识一致，否则应立即停机，调换三相中之两项，重新启动。）

4、调节间隙：向细方向调节手柄至听到轻微摩擦声即可。请勿调得过细，并且明显降低生产效率，增加电能消耗。

5、磨酱：把分离出的子叶放入磨中进行磨酱，磨成精细滑爽的成品。保持下料均匀，细度高，提高质量。在磨酱时加入糖或盐（糖为2%~3%，盐为0.5%）和0.05%的维生素e。

6、均质化：在搅拌罐里，把花生酱加热至60~70℃，加入2%的单甘脂和1%~5%的大豆蛋白粉，混合均匀。

7、装罐、冷冻：把花生酱装入罐中，在0℃左右的低温下静置冷冻。待整体结晶完成后，方可搬动。之

后，可放于室温下保存。

你想甜一点的就多加一点糖。