

肉松酥饼机，肉松饼机厂家，新报价肉松饼机，金丝肉松饼生产线

产品名称	肉松酥饼机，肉松饼机厂家，新报价肉松饼机，金丝肉松饼生产线
公司名称	广州旭众食品机械有限公司
价格	49800.00/个
规格参数	加工定制:否 种类:饼干机 品牌:旭众牌
公司地址	广州市白云区太和镇南岭龙岗路九号
联系电话	86-02028277167 15920506891

产品详情

肉松饼机，肉松饼多少钱一台，全自动肉松饼机

产品保修一年，终身维护，售前售后上门服务

现场试机，操作培训

免费上门安装，一对一教您学会

旭众十年老品牌，您值得信赖

全自动肉松饼适用范围:

适用于大、中型糕饼生产厂家,生产不同地区特色的肉松饼，酥饼、绿豆饼（糕）、老婆饼、厦门馅饼、金华酥饼、苏式月饼、油炸酥饼（糖馅饼）、四川汤氏麻饼）以及地方不同口味的休闲小面包、汉堡等。

酥饼范围：最大100克，最大直径10cm以内

肉松饼机制作过程：将面皮擀薄成四方形加入油心，擀薄后或二折、三折、四折，擀薄长条形或用刀切成长条形，再用酥饼机成型。

肉松饼机调试流程：1、插上电源线，开启总开关试运转机器是否运转2、用一块死面团试调机器流程数

字设置三：机器调试程序如下：1、调整一段、二段压面滚轮厚、薄、宽度，滚轮的速度及探头灵敏度2、调整下输送带速度，配合二段压面，如速度过快，使面皮会拉段，如慢会使面皮堆集，无法操作3、调整卷面轮的速度，配合好下输送带的速度，卷面轮速度过快把面皮打烂，卷面轮速度过慢使面柱卷不实或无法制作4、调整成型机的速度及输送带的速度，如快饼胚小，如慢饼胚大，用称称好饼胚的重量5、调整好成型机的速度，达到饼的重量，现开启出馅机，按客户要求调整好馅嘴的大小，将馅柱配合好面皮卷成酥饼面柱，再成型打饼6、需调整肉松饼的大小与皮馅比例，因从压面轮开始调节它的快与慢，下输送带的快与慢，出馅机的速度，再调结成型机的快与慢，能决定肉松饼的大小。

肉松饼机产品参数

型号：sz-09c

规格:(g/one) 10-100g/只

电源：(v) 220v / 380v

重量：(kg) 480kg

产量：(pcs/h) 800-3600只/h

整机功率：(kw) 3.8kw

外形尺寸：(mm) 4500*600*1450mm

广州旭众肉松饼机,由一道擀面加馅主机、捏花成型机两台配套单机组成,与一般的肉松饼机相比,机器主机整合了擀面机与加馅机,合整个主机更方便流畅。机哭器接触食品部分均采用优质不锈钢，确保生产运行平稳、可靠、卫生。

面皮经过三道压面轮和捍面装置的辗压延展，使面皮更有光泽、品质更加稳定；定其切断长度以决定产品的长度尺寸及重量大小；具同步调速功能，操作更加方便。独立切刀座可更换为不同产品的切刀座，刀座经久耐用，清洗方便。包馅卷制后的酥皮面柱经捏花成型机收口、分团、成型,使酥皮厚薄均匀、筋度稳定。仿纯手工制作，确保制品焙烤工艺不受影响，外观平整、光滑、自然、美观、酥皮层次分明。

肉松包做法过程：

1. 水油皮：黄油隔水加热融化，加入水、高筋面粉、砂糖（原方中砂糖约是52g,我觉得偏甜，所以减了），揉成水油皮面团，很难揉，我隔热水揉的，比较好揉），静置20min.
2. 油筋面团：植物油跟低筋面粉，揉成油酥面团，静置15min
3. 绿豆馅：绿豆用水浸泡两天，每天换水。绿豆放高压锅大火烧开转小火，熟了即可，不要煮开花了。用筛网装绿豆，底下用一个盆装，用木勺积压，皮会和绿豆分开。
4. 过了筛网的绿豆变成了泥，用干净的不粘锅，放入绿豆沙，小火炒稍干，加入麦芽糖，这个看自己对甜度的喜好。有光泽了即可。
5. 慢慢加入黄油跟肉松，分次加，每次加一点点，酌情加。加入糖和少许的盐。
6. 水油皮和油酥面团平均切成14份，水油皮用手压成饼状包入一份油酥面团。收口处朝下。

7. 用擀面杖把面团擀成椭圆形，上部分往下折1/3，下部分往上折，把面团平均三折。翻面，折口朝下。转90度，擀开成长型，再三折一次，重复步骤再折一次。

8. 擀开成饺子皮状，包入肉松馅。收口朝下。

9. 刷上蛋黄液，放入预热200度的烤箱，25min.

一、酥饼面皮配方: a:水油皮：(中筋粉500g、白糖50g、油100~125g、水180~220g) 动物油脂酥性比较好，比较脆。 松弛半个小时 b:油心酥心：(中筋粉500g、猪油250~300g) 酥饼范围：最大100克，最大直径10cm以内二、制作流程 a:将白糖、油一起搅拌至糖溶化，加入面粉，搅拌到光滑面团即可放至10-15分钟。 b：中筋粉、油一起搅拌均匀，有粘手即可。三：制作过程： 将面皮擀薄成四方形加入油心，擀薄后或二折、三折、四折，擀薄长条形或刀切成长条形，再用酥饼机成型。二：酥饼机调试流程：1、插上电源线，开启总开关试运转机器是否运转2、用一块死面团试调机器流程数字设置三：酥饼机机器调试程序如下：1、调整一段、二段压面滚轮厚、薄、宽度，滚轮的速度及探头灵敏度2、调整下输送带速度，配合二段压面，如速度过快，使面皮会拉段，如慢会使面皮堆集，无法操作3、调整卷面轮的速度，配合好下输送带的速度，卷面轮速度过快把面皮打烂，卷面轮速度过慢使面柱卷不实或无法制作4、调整成型机的速度及输送带的速度，如快饼胚小，如慢饼胚大，用称称好饼胚的重量5、调整好成型机的速度，达到饼的重量，现开启出馅机，按客户要求调整好馅嘴的大小，将馅柱配合好面皮卷成酥饼面柱，再成型打饼6、需调整酥饼的大小与皮馅比例，因从压面轮开始调节它的快与慢，下输送带的快与慢，出馅机的速度，再调结成型机的快与慢，能决定酥饼的大小

广州旭众食品机械有限公司绿豆饼机sz-09c型酥饼机 三段压多功能酥饼机，采用三段渐进式的打薄再将面皮压成合适的厚度。由自动出馅机将馅料充填至面皮上，经卷面轮将面皮卷成圆柱状，最后以成型刀具切割成球状。长条状饼胚，整个成形过程有会破坏面皮筋性，完全保持手工原味。

生产速度，制品大小、重量、比馅比例，可随时调整、变更。

适用于生产酥饼类：酥式月饼、绿豆饼、葱油饼等。面包类：奶油面包、豆沙面包、奶黄面包等。

面点类：荷叶夹刀切馒头机、豆沙包、寿桃包、奶黄包等。

本产品的加工定制是否，种类是饼干机，品牌是旭众牌，型号是SZ-09B，功率是3.3(kw)，生产速度是800-3000个/时(kgs/h)，适用范围是蛋糕房设备,休闲食品厂设备，外形尺寸是4500*600*1450(mm)，营销是新品