

科华全自动红薯粉皮机器生产厂家|仿手工粉皮机器价格|制作粉皮机

产品名称	科华全自动红薯粉皮机器生产厂家 仿手工粉皮机器价格 制作粉皮机
公司名称	济南科华机械技术有限公司
价格	23800.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:粉皮机 品牌:科华
公司地址	山东济南天桥区北园大街全福立交桥
联系电话	15588885759

产品详情

红薯粉皮，以红薯淀粉为原料制作而成，主要有片状、条状，手工的多是圆形，机械加工的多是方形，粉皮以劲柔爽口，味道鲜美而深受人们喜爱，是江西省宜丰县的土特产品。红薯粉皮长期以来受其制作工艺的影响一直以手工制作为主，不但劳动强度大、效率低下，而且卫生程度差，直接影响红薯粉皮的发展。

粉皮传统手工加工工艺流程：调糊-上旋蒸糊-冷却-漂白-干燥-成品。

(1)调糊：先将红薯淀粉用冷水拌好，再慢慢加水调成稀糊，用水量约为淀粉量的2.5-3倍。然后把事先配好的明矾替代品（筋力源）水加入，不断搅拌均匀，调至无粒块为止。每100千克淀粉加明矾替代品（筋力源）300克。按照《食品添加剂使用标准gb2760-2011》粉皮不允许添加明矾，否则属于滥用食品添加剂的犯罪行为。

(2)上旋蒸糊：用粉勺取调成的粉糊60克左右，放入旋盘内，旋盘为铜或白铁皮制的直径约20厘米的浅圆盘，底部略微外凸。将粉糊加入后，即将盘浮于锅中的开水上面，并拨动使之旋转，使粉糊受到离心力的作用随之由底盘中心向四周均匀地摊开，同时受热而按旋盘底部的形状和大小糊化成型。待粉糊中心没有白点时，即连盘取出，放入清水中冷却。在蒸糊操作时，调粉缸中的粉糊需要时时搅动，使稀稠均匀。此道工序是制做粉皮的关键，必须动作敏捷，熟练，浇糊量稳定，旋转用力均匀，才能保证粉皮厚薄一致。

(3)冷却：将烫熟的粉皮，投入冷水中片刻，捞出沥干水分。

(4)漂白：将制成的湿粉皮，放入酸浆中漂白，漂白后捞出，用清水漂洗干净。

(5)干燥：把漂白、洗净的粉皮摊到竹匾上或贴在预先准备好的高粱箔上晒干，待干透取下剪边包装。干燥后的粉皮，要求其水分含量不超过重2%，干燥无湿块，完整不碎。

红薯粉皮的机械化加工工艺流程为：原料选择—和浆—上料—急蒸—缓蒸—冷却—粉皮脱离—粉皮切断—晒干 - 粉皮成型—包装。

- 1、选料：制作拉皮可选用优质红薯淀粉为原料。
- 2、和浆：将选好的优质红薯淀粉称重，按比例掺水、在和浆机中搅拌成浆。用干淀粉加工要注意将淀粉充分滋润，和浆时转速不可过高。
- 3、上料：打开和浆机成品浆室阀门，使浆液缓缓流入拉皮机上料斗，流量以料斗中浆液不间断为宜。
- 4、急蒸、缓蒸，浆液在输送带的运转下进入蒸箱中的高温急蒸段，迅速定型后进入缓蒸段成型。要求机器设计合理，准确配置高温区和中温区，这是粉皮制作的关键之一。
- 5、低温冷却，高温成熟后的粉皮，非常柔软、粘度大、不便于脱离包装，需进行低温冷却，使韧性增强。
- 6、脱离，经低温冷却后的粉皮从输送带上脱离进入晒板。
- 7、晾晒切割，将脱离下的粉皮用晒板在室外晾晒，晒至六、七成干，然后用切割机进行切割，切割后再晒干就可以包装了。

仿手工圆形凉皮机操作员应注意事项：

- 1、首先把机器装置在水平位置，特别是输送带更要水平，否则做出的凉皮薄厚不均匀。
- 2、要把水加到一定位置，水位过高会影响凉皮的质量，过低会损坏加热管，导致漏电，注意水开后不要跑到输送带上即可。同时根据水位的高低来

调整浮球在副水箱内的高低位置即可。（注：浮球的一端要直接通道水龙头上保持经常有水）

- 3、打开加热开关，开始加热同时打开输送开关，调整输送带的位置，不让跑偏、然后用湿毛巾在输送带涂洒均匀。当温度表的指针指向100 -110 时方可制作凉皮。
- 4、作凉皮时，现将面水倒入料斗中，再打开变速电机开关，根据凉皮的厚薄来决定电机的转速，转的越快、凉皮越厚，否则越薄。
- 5、本机上有涂油装置，把涂管直接插入第二布袋内打开油杯底部阀门即可（用高温后的油）
- 6、根据凉皮出来的质量需要打开那个风扇，就打开那个。切丝时要把切刀底部的风扇关闭。
- 7、出来的凉皮没有冷却前勿用手动，以防粘连。
- 8、工作完备后，首相关闭加热开关，把输送带上的东西清理干净后先比输送带开关。以此类推，关闭所有开关即可。
- 9、面水的调配，用一般小麦面粉即可。经过洗面、过滤、沉淀（沉淀时间约为6-8小时），然后把多余的水倒掉，稀稠适中，一般配比为1：1，也可以根据实际情况来定。

科华多功能圆形粉皮凉皮机器产品优点：1.主轴选用特种钢材，并经严格的热处理，使其寿命大大延长。2.主轴加粗、加长，并加大电机功率，使产量大大提高。3.出口处增加铝合金圆盘，使您在使用时消

除热水溅身或洒落地面的烦恼。4.废除原来的普通轴承，彩用特种结构轴承，虽然增加了成本，但提高了设备的使用性能，消除了噪音，延长了使用寿命。5.采用进口加热元件，加热快，确保使用寿命，并保证东北、西北地区，冬雪天气照样生产。比其它机型号每小时可节省1度电。6.设备上增加了开合工作台，使用更加方便，避免了客户自备案板的麻烦。7.一改其它机型号靠调压器和经验调温的笨方法，彩用仪表恒温控制，使工艺变的简单化，人人可操作。8.人性化造型结构，仪表盘与工作台安装在同一方位，一切参数醒目直观，方便操作。9.主要部件采用铝合金和不锈钢，符合国家食品卫生标准，美观耐用。10.使用本机洗面和不洗面均可制作，厚薄可调，不需拆机清理，靠边仪表控制操作，无需用刷抹油。能制作凉皮、米皮、擀面皮、银丝面等产品。生产时，只要将面水倒入料斗内，出机即为熟制品。并通过调整工艺和温度，可使面皮表面产生起泡（膨化）、起花纹、表面光亮平整等不同效果，可根据各地流行口味自由选择。

科华豆制品设备了解更多信息您可以登录：【科华官网】<http://www.dzpjx.cn>【销售一部】133 2513 7858
在线qq：2424 025 851【销售二部】155 8888 5759 在线qq: 1191 5546 76【地址】山东 济南 郭店工业园

了解更多信息您可以登录：科华豆制品官网：<http://www.dzpjx.cn>科华豆腐皮机官网：<http://www.sddpj.com>
科华豆芽机官网：<http://www.jnknjx.com>科华豆腐机网站：<http://www.khspjx.com>科华包子机网站：<http://www.bzjjq.com>
科华包子机网站：<http://www.msjsx.com>豆腐机器网站：<http://www.kehuajixie.com>豆腐皮机手机站：<http://m.dzpjx.cn>包子机手机站：<http://m.bzjjq.com>

付款方式：货到付款（需预付60%货款）货到付款是我公司与各大型物流公司合作推出的配送服务。
货到：是指货物配送到您所在城市的物流办事点。我们在收到您的订货要求后，经过电话确认，工作人员确认60%货款已到于一个工作日内将货物发送出去，一般4-8天能到货，当地办事点打电话通知您至办事点取货，届时，请携带有效证件，至当地办事点取货付款。

本产品的加工定制是是，种类是粉皮机，品牌是科华，型号是A，产品用途是食堂，超市，酒店，部队，适用范围是西餐店设备,休闲食品厂设备,茶餐厅设备,中餐店设备,果蔬加工厂设备,调料加工厂设备，电压是380（V），功率是4（kw），外形尺寸是4600*800*1500（mm），净重是300（kg），包装是纸箱包装，售后服务是1年保修，终身技术维护