小型蛋卷机六面燃气蛋卷机鸡蛋卷机脆皮机小吃机器

产品名称	小型蛋卷机六面燃气蛋卷机鸡蛋卷机脆皮机小吃机器
公司名称	任县万全机械制造厂
价格	1300.00/台
规格参数	模具:6面 模具尺寸:280*170*12 重量:45公斤
公司地址	河北省邢台市任县邢家湾镇牛辛寨工业区
联系电话	13785962971

产品详情

任县万全机械厂　燃气式蛋卷机
用 途：做蛋卷

模 具：6个

尺 寸：520*520*430mm

模尺寸：200*280mm

净 重：45kg

每小时产量：10KG

材 质：不锈钢
蛋卷机讲解

不粘锅红外线燃气蛋卷机是我厂新研制开发，采用铝合金滚桶式循环工作法，配有六套蛋卷模具，先进的燃气炉具，以及空气隔离保湿层，具有省时省力节约能源的功能。工作效率高，制造成本低，占地面积小，投资少见效快，简单易学，是食品加工厂、个体摊位，下岗职工再就业不可或缺的好帮手。

使用方法：

1.开箱后，装上手柄，用清水将六对蛋糕模具清洗干净，将炉具放到支撑架上，连接通气管道。

2.使用点燃炉具，将炉火调到适当大小。

3.转动手柄，将蛋糕模具均匀加热至200度左右。

4.使用加力杆打开模具，用毛刷将模具上涂上食用油，用大小适中的汤勺将搅拌均匀的糊料放置在蛋糕模具中央，扣紧模具即可，依次工作至第六对蛋糕模具时，取出第一板已成熟的蛋糕后，依次循环工作

蛋酥卷配方及制作方法:

该产品营养丰富，制作简单，投资几百元即可生产，鸡蛋和糖可任意增减，不但适合开店现做现买生产和销售，现做现买也同样适应农村的生产与销售。主要设备打蛋机.蛋卷机、盆、勺、油盘、油刷等容器。配方 鸡蛋 3kg 麦淀粉 2kg 白砂糖 10kg 植物油 4kg
饴糖 4kg 香兰素 250g 酵母 125 g 富强粉 20kg
鸡蛋→清洗→去壳→砂糖→饴糖→打蛋→配料→制糊→烘烤→成型→冷却→成品→包装。 操作要点
（1）打蛋 ：
鸡蛋洗净一同放入打蛋机中搅打均匀的蛋液。也可放入盘中手持打蛋器或几支筷子，顺时针用力搅打。

（2）制糊 ：用少量温水溶解酵母，与富强粉、麦淀粉一同倒入上述蛋液中，搅拌成糊状，稀稠适度，再加入植物油、香兰素搅拌均匀。

（3）摊片、烘烤成型 ： 在烤盘上刷好油，用勺子把蛋糊舀在烤板上，放下上烤板压平（把蛋卷机温度设在180°C）待烤熟后切割成块，趁热用手卷成圆筒。（烤一次一般需30秒）

（4）包装 ：待蛋卷充分凉透后，即可包装。特别应注意防潮，否则蛋卷吸潮而不酥脆。 质量标准
外形：片薄厚均匀，长短一致，不软不弯。 色泽：淡黄色，有光泽，无糊点，色泽一致。
口味：香甜酥脆，无异味。 注意事项 （1）必须严格按投料顺序投料，应采用立式搅拌机打浆，打浆时先低速在高速，最后再低速，打浆要充分，时间不应少于10分钟。 （2）加入面粉、淀粉是调制浆的重要环节。应选用面筋含量为21%~26%的面粉。在搅拌机转速为50r/min的情况下，将过筛的面粉、淀粉均匀加入，不允许有干粉和浆料不均匀的情况，而且搅拌时间不宜过长，以2~3分钟为宜，否则浆料一起筋。（一般用勺子提起，蛋糊下流缓慢而均匀为佳）
（3）浆料进入蛋卷机烘烤时要注意底火、面火的协调一致，一般情况为150~200°C。

优点：

1.具有省时省力节约能源的功能。

2.工作效率高，制造成本低。

3.占地面积小，投资少见效快。

4.简单易学，一人即可操作。

5.使用天然气蛋卷机所出的产品，黄金酥脆，老少皆宜！

提货时，请千万千万仔细验货再签收，如果提回家才发再有压坏损坏，我们是不负责货物损坏赔偿的。

全国任何地点，只需要订金200元，尾款由物流代收，保修一年----买的放心，终身售后----用的安心

本机延续了滚筒式循环工作法，配有六对加厚蛋卷模具夹，以及首创保温棉隔离保温层，加热板材质为镁铝合金不沾面加厚板，升温和降温均匀且速度快，尤其是内部添加保温棉后燃气节省效果理想，使燃气节省60%（注意有些不良商家为了降低成本，采用铁质或生铝加热板，升温慢降温也慢导热不良容易烤糊，浪费燃气），具有省时省力节约能源的功能。一机多用，一台机器可以同时制作6种不同口味的蛋卷产品，满足了客户的不同需求，也极大的提高了工作效 率，增加经营收入。机器占地面积小，一人即可操作，简单易学，生产出来的产品色泽金黄鲜嫩、老少皆宜，是创业制富的理想设备。