

# 烧饼成型机 烧饼机 大厨食品机械

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 烧饼成型机 烧饼机 大厨食品机械        |
| 公司名称 | 济宁大厨食品机械有限公司            |
| 价格   | 面议                      |
| 规格参数 |                         |
| 公司地址 | 山东济宁任城区安居街道十里铺工业园       |
| 联系电话 | 18063190351 13853771135 |

## 产品详情

烧饼机采用多链板连续贴饼

烧饼机采用多链板连续贴饼

烧饼机（配监控）：烧饼机气电通用。本炉结合传统特色制作烧饼工艺，采用多链板连续贴饼，连续出饼的方式。既减少了人力，又提高了效率。操作者只需要坐在工作台前操作生的饼坯入炉，通过监控观看熟饼情况，让饼从烧饼机自动切割出炉。此炉所产烧饼耐存放，形状独特，外酥内软，虽然咬劲十足，却易消化，易吸收，是大众喜爱的一种发面类食品，其味可制作成原味、甜味、咸味、豆沙、葱油等。工艺独特，易操作扩展。免费传授全部制作工艺，此炉可满足传统的吊炉烧饼，缸炉烧饼等所需要，小型烧饼机，沾水来贴饼的工艺要求。每小时可产（300-600）个饼，耗电或耗气（12-15）元/小时。烧饼机

烧饼机

烧饼机

1.木材、棉、丝、昏通纸和类似的材料或吸水性材料未经浸渍处置的，不能用作绝缘。油漆、瓷漆、通常纸、棉织物、金属氧化膜及类似材料的覆盖层

2. 烧饼机各处的绝缘才干要有一定的安全系数，以能承受由于各种缘由构成的过电压

3.各类绝缘材料要有满意的耐热性，不得因可能的受热而危及安全

4.烧饼机在一切可以由于过高电压、毛病电流、走漏电流或类似作用而发作风险的部位，都必须留有满意的电气空地和爬电距离。电气空地是指不一样电极之间，或电极与易触及的金属部分及外壳之间的空间距离，而爬电距离是指上述部位之间沿绝缘表面的途径的长度，这是为了烧饼机获得出色的绝缘而设置的，空地和距离的巨细应视作业电压的高低、材料的性质、构造的部位归纳思考而选择。在家用电器的安全标准对于这两个参数的下限有明晰的规矩.数值在1~8mm之间。

中国的美食传承以久，不同的人做出来的食品口味都不一样，同样的烧饼机，烧饼机，就算是配料一样，如果温度不一样，口味也会不同。想做出美味的椒盐麻酱烧饼，油酥烧饼机，需要以下步骤：原料：面、芝麻酱、花椒粒、盐、芝麻粒

烧饼机怎么和面又软又劲道

烧饼机省事省力，而且速度快，价格便宜，是大家的优选，不过你知道烧饼机怎么和面吗？

外酥脆内松软芝麻大烧饼（缸炉、吊炉、铁板）制造配方：特精面粉10斤、酵母100克、面欣酥50克、碳酸氢钠50克、糖150克、麦芽酚2克、水5.5斤。工艺：将以上质料和成面团，放入醒箱发酵30-50分钟（常温发酵1-2小时）。然后，将面团分割成150-160克的面团，搓弄后分成一大一小两个面团，其间一个小的沾点由五香粉、食用盐、麦芽酚等调成的调味液，包入另一个面团，揉捏合一起成团、用手沾点水压成片，刷涂糖浆、撒芝麻仁，送入烤炉烘烤。

烧饼机小知识拓展：

怎么快速和面劲道有力？

首先咱们对选用的面粉要求仍是比较高的，如果是北方的小麦面问题不大，如果是在南方那么咱们要选购高筋面，这样才会劲道；

然后咱们准备好适量的面粉和一个面盆，面粉倒入盆子中；

然后咱们往面粉中加入适量的水，边加水边用手拌和；

烧饼机拌和一会后继续加水，然后同样的不断拌和揉捏；？

待到面粉都粘在一起成基本的面团之后就可以中止加水了，烧饼成型机，这时候面团基本成型；

然后咱们把盆子里的多余的面粉和小面团搓弄到面团中，不断的搓弄揉捏面团；

最后咱们经过一段时间的搓弄，面团变得润滑劲道，软硬适中，这时候和面工作就完成了，接下来需要盖上盖子或许一块布，让面醒一醒，醒过后就可以用来做各种面食了。烧饼机

烧饼成型机-烧饼机-大厨食品机械由济宁大厨食品机械有限公司提供。济宁大厨食品机械有限公司（ww

w.dachujixie.com) 拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！