

大厨食品机械 烧饼炉多少钱 烧饼炉

产品名称	大厨食品机械 烧饼炉多少钱 烧饼炉
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

烧饼炉介绍

烧饼炉介绍

烧饼炉是一种烘烤面食饼类的器具，制作工艺久远.早期多用一般的铁锅，外面用草、泥和白灰的混合物糊上厚厚的一层，在铁锅的一边开一个十五公分左右的口，烧饼炉，把锅扣过来，烤烧饼炉，下面用木炭烧，等把锅烧到一定的温度，再把里边放有花椒粉和盐，外面打了花刀再粘上芝麻糖稀的饼贴在铁锅的上壁烘烤，这样的一种东西。

现在的烧饼炉大多是改进的多功能烧饼炉，以煤球作为燃料，蒸烤烧饼在铁锅下边，炉体上边的锅不光能够烙饼而且能够做出许多烧烤类的项目，合理使用，节约资源。

烧饼炉采用多链板连续贴饼

烧饼炉采用多链板连续贴饼

烧饼炉（配监控）：烧饼炉气电通用。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，让饼从烧饼炉自动切割出炉。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，沾水来贴饼的工艺要求。每小时可产（300-600）个饼，肉烧饼炉，耗电或耗气（12-15）元/小时。烧饼炉

烧饼炉的操作方法

烧饼炉拥有外型美观，做工精细，速度快，效率高，保温好，成型好等众多优点，是制作大型烤鸭饼，单饼，筋饼，葱油饼，台湾手抓饼的机器。机器模具压制的面饼大小厚薄统一，烧饼炉多少钱，光滑圆润，加热均匀，口感更佳，食之筋道

烧饼炉的操作方法也是十分简单：

- 1、接通电源，打开开关。
- 2、设定加热时间。加热时间与面团克重、模具大小有关。
- 3、烧饼炉开启电源开关进行加热。当温度到达设定的工作温度时即可进行工作。

山东济宁市大厨食品机械有限公司是生产型食品机械专业厂商，地处山东省济宁市任城经济技术开发区，地理位置优越，交通非常便利。本厂建厂伊始就以高起点、高水准为原则，全力保障产品的各项指标均达到或超过同行业水平。主要生产烧饼机、蛋包肠机、冰淇淋机、烤串机等系列产品。

大厨食品机械(图)-烧饼炉多少钱-烧饼炉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（www.dachujixie.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。大厨食品机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东济宁任城区安居街道十里铺工业园，联系人：张经理。