

泰州年糕机整套设备 年糕设备 联丰年糕机器厂家

产品名称	泰州年糕机整套设备 年糕设备 联丰年糕机器厂家
公司名称	东莞市联丰年糕自动化设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	万江街道滘联一路一巷7号
联系电话	13866186343 13866186343

产品详情

联丰年糕机优点：

- 1、采用食品级304不锈钢为主材料（辅于少量的碳钢），保证了产品符合食品安全标准。
- 2、年糕机全程自动化、数字化、程序化，全线设备无缝连接，物料一直受控于设备，工人无需动手，实现了操作的规范化与产品的标准化
- 3、年糕机生产出的年糕晶莹透明、口感爽滑筋道，富有弹性。同时，不糊汤、不散块、有咬劲，具有糯米的清香。
- 4、此年糕机性能稳定可靠，出粉率高（~92%）。
- 5、节能降耗，高产高效，易管理，清洁方便，安全卫生；
- 6、配置好，灵活性强，可根据公司计划或市场需求调整工艺即可制作符合的年糕。

本厂年糕机产品技术过硬，质量上乘，使用简单，清理方便，产量较大。年糕机几十年来在市场上赢得了良口的口碑，为广大客户走上致富发达之路提供了强有力的支持，欢迎前来参观。

水磨年糕机加工年糕的操作要点：

1. 浸泡：浸泡工序直接影响水磨年糕用粉的细度及感观效果。要求浸泡用水符合食用水卫生标准，而且为了防止浸泡后产生酸味，一般要求水温在15 以下为好，浸泡时间要在一周左右。如果温度较高，米

粒内部没有充分吸收水分，碾磨后粉达不到粒度要求。

2. 磨浆：浸泡后的大米用干净水冲洗后用淀粉进行磨浆，要求浆液全部通过100毫米80孔筛布。

3. 压滤：碾磨以后的浆液装入布袋进行压滤，沥干后的米粉块水分要求在30%左右，直观感觉是用手掰开米粉块，断裂干脆，不粘连。米粉块水分的高低直接影响年糕的质量。沥得不干，水分过高，制成的年糕水分超标(年糕水分要求 $44 \pm 2\%$)，外观不光滑，年糕不清爽，粘牙，煮后易糊。

4. 打粉：经沥干后的米粉块用打粉机破碎，破碎后的粉要求不含粉块，因粉块不易蒸熟，制成的年糕会出现夹生现象。

5. 蒸煮：利用压力为2~4公斤的蒸汽对米粉进行前蒸煮，要求熟透，不夹生。

6. 压延成型：把刚蒸熟的粉用年糕成型机进行压延成型，成型机嘴尺寸为3厘米X1.5厘米，成型后年糕外观要求光滑，尺寸要求宽度3~4厘米，厚度1.5~2厘米。

7. 切断：利用切断机将成型年糕切断，要求每段长度在18~20厘米之间，成品即制成。

8. 冷却：刚制成的成品温度和水分较高，较软易变形，因此不宜直接装盒，需冷却，一般冷却时间宜在6小时左右。

9. 装盒：年糕经冷却，符合各种质量标准即可装盒贮存。盒子要求清洁干燥，盒内装高10叠为宜，以免压坏变形。

年糕机的安全操作规则

一、全自动年糕机的使用和保管必须责任到人，专人、专用、专管。

二、使用人员上岗前，必须熟练掌握和学习年糕机的性能、型号、核实工作效率和使用方法及出现各种问题能及时排除。

三、操作人员必须按标准规范进行操作，操作人员必须穿工作衣，戴工作帽，女性必须把辫子放入帽内。

四、爱护设备，经常进行维护、清洗，更大限度地发挥该产品的用途。

五、年糕机不用时除关掉年糕机上的开关外，还必须断开总电源。