

广州尼科机械 惠州面包房烘焙生产设备

产品名称	广州尼科机械 惠州面包房烘焙生产设备
公司名称	广州市尼科机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市花都区狮岭镇新扬村自编杨塘路7号
联系电话	13926269089

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：广州市尼科机械设备有限公司

广州市尼科机械设备有限公司是一家专门从事制造食品机械，面包房烘焙生产设备厂家，厨房设备，惠州面包房烘焙生产设备，烘焙设备，器具，餐饮配件，家电等设备机械的生产及进出口贸易公司，是广州的重点食品机械企业之一。凭借优良的品质，合理的价格和时尚的设计，我们的产品被广泛应用于食品加工等行业。我们在所生产销售产品的质量、功能、耐用性等基础上进行测试。这些产品是由市场上值得信赖的制造商提供的品质原材料和零部件制造的。面包房烘焙生产设备

尼科机械设备——面包房烘焙生产设备

性能：1.整个机组配备有日本结构成套刀具、德国SICK光电、台湾齿轮减速马达、韩国LG编程控制器、台湾优质网纹输送带，2.精致的捏花刀具使得包子的花纹更接近于手工，3.最大的优点是该刀具不用加注润滑油，保证了生产场地的卫生清洁。4.同食品接触部分均采用优质不锈钢，确保生产运行平稳、可靠、卫生。面包房烘焙生产设备

尼科机械设备——面包房烘焙生产设备

适用于大、中型糕饼生产厂家，生产不同地区特色休闲食品：适合生产产品：酥饼类：苏式月饼、老婆饼、绿豆饼、鲜花饼、春卷、肉松饼、面包类：奶油面包、法式面包、长面包、馒头、小面包、汉堡。说明：连体机：可做面包、长形面包、春卷、法式面包等。分体机；可配捏花机做酥饼、肉松饼、苏式月饼、鲜花饼等。面包房烘焙生产设备

广州市尼科机械设备有限公司是一家专门从事制造食品机械，厨房设备，烘焙设备，面包房整店规划，器具，餐饮配件，家电等设备机械的生产及进出口贸易公司，是广州的重点食品机械企业之一。凭借优良的品质，合理的价格和时尚的设计，我们的产品被广泛应用于食品加工等行业。我们在所生产销售产品的质量、功能、耐用性等基础上进行测试。这些产品是由市场上值得信赖的制造商提供的品质原材料和零部件制造的。面包房烘焙生产设备

尼科机械设备——面包房烘焙生产设备

产品特点：ZL-1608型面包生产线采用模块组合式设计，通过灵活、便捷的组合从而达到提高竞争力、满足多种产品的生产需求。采用全套西门子控制系统，操作方便、性能稳定。适用范围：吐司面包、牛角面包、法式面包、甜甜圈面包、意大利面包、传统手工面包、披萨饼、墨西哥薄饼、起酥类面点以及其它外形独特、扁平类面包等。面包房烘焙生产设备

尼科机械设备——面包房烘焙生产设备

怎样制作面包怎样鉴别出是全麦面包？您晓得什么是全麦面包？如何识别全麦面包吗？制作“全麦面包”的面粉是没有去掉麸皮和麦胚的一类面粉，和精面粉的区别在于：精面粉是去掉麸皮及富含营养的皮下有色部分，然后磨制成面粉再制作出来的一般面包。可提供碳水化合物和热量，但纤维和其它营养素却不如全麦面包。面包房烘焙生产设备

广州市尼科机械设备有限公司是一家专门从事制造食品机械，厨房设备，烘焙设备，器具，餐饮配件，家电等设备机械的生产及进出口贸易公司，是广州的重点食品机械企业之一。凭借优良的品质，合理的价格和时尚的设计，我们的产品被广泛应用于食品加工等行业。我们在所生产销售产品的质量、功能、耐用性等基础上进行测试。这些产品是由市场上值得信赖的制造商提供的品质原材料和零部件制造的。面包房烘焙生产设备

尼科机械设备——面包房烘焙生产设备

面包生产线面包生产线选用三段的渐进式打薄的方法：本机选用的是三段的渐进式的打薄的方法将面皮压成的是适宜的厚度，由分离式给馅机将馅料的填充到面皮上，经由成型的卷轮的将面皮的长度的卷成的是长条状，最后由分离式的捏花成型为球状，或者是长条状，不损坏面筋性，完全是放手艺的制造的，面包房烘焙生产设备加工，坚持原有的风味。面包房烘焙生产设备

尼科机械设备——面包房烘焙生产设备

面筋强度低：新磨制（特别是用新小麦）的面粉，在制粉过程中，机械力使小麦蛋白质中的二硫键断裂，吸水率低，降低面筋的强度、筋力及面团持气性能下降；此外，酶的活动也会影响面粉的性能。一般小麦粉生产的后，得经过近1~2个月的仓储时间才能进入它的消费环节。这个过程，称之为熟化。如此，将增加产品（仓储、流动资金）的成本。面包房烘焙生产设备

广州尼科机械-惠州面包房烘焙生产设备由广州市尼科机械设备有限公司提供。广州市尼科机械设备有限公司（www.gzbestbake.com）为客户提供“烘焙设备,旋转炉,层炉,烤箱”等业务，公司拥有“广州尼科”等品牌。专注于炊事、烘焙设备等行业，在广东广州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：吴经理。