

汕尾面包房烘焙生产设备 广州尼科面包生产线

产品名称	汕尾面包房烘焙生产设备 广州尼科面包生产线
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，厨房设备，烘焙设备，器具，汕尾面包房烘焙生产设备，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。

尼科机械设备——面包房烘焙生产设备

面包生产线结合瑞典制造工艺、高品质材料以及持续数十年对面包与烘焙的爱者融合成就一流面包设备。高精度面团重量，超长使用寿命的耐用设计，SebaDahlen的多功能面包生产线适用于中小型规模面包工厂及连锁店，面包房烘焙生产设备加工，可生产多种面包以及法棍。

尼科机械设备——面包房烘焙生产设备

奶香面包生产流水线为全电脑控制。结构紧凑，操作方便。购买此设备，我公司免费安装调试，提供工艺及配方。该设备为生产奶香（苹果）面包、大理石面包、包馅面包自动生产线，是目前国内生产此类面包的设备。它由双速和面、自动压面、压面切割、压面擀面、成形、醒发、烘烤、冷却、杀菌、包装等组成，生产出面包色香好，口味正，能使面包保质期长，是目前食品厂投资最佳设备。

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

那我们该如何来识别全麦面包咧？全麦面包的外观颜色微褐，肉眼还能看见很多麦麸的小粒，虽然质地较粗糙，但有香味。全麦面包里面麦胚含有较高的营养，麸皮还含有丰富的粗纤维，面包房烘焙生产设备制作，高纤维食物一般都很容易填饱肚子，使人容易产生饱足感，因此，食用全麦面包有好处于减肥。

面包房烘焙生产设备

然而有些商家为谋取更多利润，降低成本，制作一些假的全麦面包来麻痹消费者。怎样制作面包怎样鉴别出是全麦面包？，如何识别全麦面包方法有两类：怎么样制作面包如何识别全麦面包一：有商家在白面粉里加入焦糖或是糖浆来冒充全麦面包，由于高温烘焙后而发生“炭化”现象，出炉后的面包看上去跟“全麦面包”很类似。

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

据说咱国内的鲜酵母根据品牌不同，放的量有很大差别，请仔细看包装说明。我以下说的是在国外通用的换算方法，如果想把配方当中的干酵母换成鲜酵母，面包房烘焙生产设备一站式供应，就用3倍分量的鲜酵母就可以了。基本上甜面包的话一般为面粉的3~4%，土司的话为2~2.5%。使用时，溶于35°~40度的温水，半小时之内使用。

面包房烘焙生产设备

ZR398智能组成成形机，由服务器、捏花机、加馅机、分体式切台4件配套设施组成。特性：1.全部发电机组配置有日本国构造成套设备数控刀片、法国SICK光学、中国台湾齿轮减速马达、日本LG程序编写控制板、中国台湾高品质网纹输送皮带，2.精美的捏花数控刀片促使小笼包的纹路更贴近于手工制作，3.最大的优势是该数控刀片无需充注润滑脂，确保了生产制造场所的环境卫生清理。4.同食品类触碰一部分均选用高品质不锈钢板，保证生产制造运作稳定、靠谱、环境卫生。

汕尾面包房烘焙生产设备-广州尼科面包生产线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）位于广州市花都区狮岭镇新扬村自编杨塘路7号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前广州尼科在炊事、烘焙设备中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。广州尼科取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。广州尼科全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。