

大中小型凉皮机现货供应 鼎诺机械 贵定县凉皮机

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 大中小型凉皮机现货供应 鼎诺机械 贵定县凉皮机 |
| 公司名称 | 巩义市鼎诺机械设备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 巩义市东经济开发区 |
| 联系电话 | 13503999347 13503999347 |

产品详情

凉皮机带动我国食品机械制造业的健康发展

凉皮机带动我国食品机械制造业的健康发展。

食品机械是农产品加工转化增值的重要手段，对于推动农业增效、农产品增值和农民增收具有举足轻重的地位。“十一五”期间，是我国全面建设小康社会、提高自主创新能力和加快与国际接轨步伐的发展时期，也是我国食品机械提升产业升级的重要机遇期。在这期间，如果食品机械制造业不能尽快做强，则在国际市场竞争中面临被边缘化或排斥的威胁如果不能尽快提升行业的竞争力，新款一次成型凉皮机自熟，则与发达国家的差距将会进一步拉大。因此，我们应该客观分析食品机械的市场环境，抓住这个难得的历史机遇，有利于我国食品机械制造业的健康发展。

由于食品工业的加工对象繁多、加工性质和工艺条件各异，所以采用的食品机械均须满足最终产品的加工要求，而对于凉皮机生产出来的凉皮等食品的产品质量、安全卫生、营养便捷等具有特定要求。因此，食品机械除具有一般机械产品的共性外，还具有其市场适用性要求。

(1)规模适用性。我国食品加工企业使用的设备主要分为大、中、小三种规模。按国家产业政策和行业发展要求重点发展中、大型生产规模，而小规模的生产企业应按市场经济规律自生自灭。但是，我国食品机械制造业生产的设备主要以装备中、小型企业为主，而使用的大型成套设备仍有大量进口。

(2)技术适用性。我国食品机械现有的技术档次主要分为高、中、低三个层次。按国家产业政策和行业发展要求重点发展中、高1档技术层次，而低档技术层次不应重点扶持，随着行业发展逐步被淘汰。但是，我国食品机械制造业生产的设备层次主要以中、低档为主，而目前使用的高新技术产品大量依靠外国公司供应。

(3)季节适用性。由于农产品品种繁多，有许多食品加工属于季节性生产，如马铃薯加工、甘薯加工、木薯加工、果品加工、蔬菜加工、糖料加工等等。对于需要季节性生产的食品机械来说，必须充分考虑不

同地理条件、不同季节气候和不同季节产品的加工技术要求。

(4)安全适用性。安全适用性是食品加工中的机械安全、生产安全和食品安全。一是机械安全。是由机械不产生危害所导致的效果，将机械风险减小到最低限度。二是生产安全。足以安全生产、工业卫生、保障职工在生产中的安全健康为前提，从管理上、生产技术上和设备使用上规定人们的安全行为以及安全生产所需的物质条件。三是食品安全。主要包括食品卫生、食品质量、食品营养等相关方面的内容。

(5)卫生适用性。是食品机械设计、制造过程对机械结构的卫生要求，主要包括产品接触面和非产品接触面的结构材料、表面构造、可清洁性、耐用性、可检查性等卫生要求；对于食品机械的机械结构，应确定卫生危险的关键控制点，采取措施以保证机械结构的卫生要求。

(6)成套适用性。工业化食品加工中，大都不是单机生产，而是配套成生产线进行作业。因此，成套适用性是保证连续作业、均衡生产、加工性能和产品质量的重要环节，其成套原则是实现合理的经济规模、满足工艺技术要求以及设备与设备之间的合理匹配等，以便生产线正常运行、安全卫生、节约能耗和维修方便，确保生产线的整机先进性、合理性和可靠性。

数控凉皮机与一般凉皮机的区别

数控凉皮机与一般凉皮机的区别

凉皮作为一种颇具中国特色的风味小吃，最近几年，风靡全球，不仅国内民众爱吃，就连国际友人也对其青睐有加。凉皮的制作工艺并不复杂，但是如果量产的话，靠传统的手工制作是不行的，必须要用到凉皮机。所谓的凉皮机就是专门用来加工制作凉皮的机器，这种机器市场上有很多种，其中最受欢迎莫过于数控凉皮机了，这种凉皮机不管是自动化程度，还是产量都要远远高于市场上其它类型的凉皮加工设备。要想加工出美味可口的凉皮，凉皮机的选型非常重要，不过除此之外，还有一点也非常重要，那就是面粉的选择，如果选择的面粉不合适，将会严重影响到凉皮的质量和口感。为了让大家弄清楚凉皮质量和面粉之间的关联，大中小型凉皮机现货供应，今天我们请来了数控凉皮机厂家的技术人员，他会为我们详细地介绍一下这方面的专业知识。

面粉有很多种，一般加工凉皮用的最多的是小麦面粉或者米粉，加工凉皮，最好用麸皮含量低的面粉，用这种面粉加工出来的凉皮，不仅口感好，卖相也好，有一位加工凉皮的朋友问我，用高筋面粉做的凉皮是不是筋道，其实不然，高筋面粉的高筋二字含义是面粉中的面筋含量比较高，面筋含量高的结果就是一包面粉洗出的面筋多一些同时出产的凉皮会少一些（一包面粉就50斤，面筋多了淀粉肯定就少了），对凉皮口感是否筋道没有任何影响。不少朋友认为，和面时面团软硬会对凉皮口感造成影响，在这里，笔者很负责的告诉大家，这种说法是错误的，无论面团和的多硬，最终都要加水把淀粉颗粒都洗出来。在和面、洗面时，淀粉颗粒就像沙子一样，基本上是不吸收水分的

，整个和、洗过程对淀粉内在品质都没有改变和影响。要说会对凉皮口感造成严重影响的最主要因素是淀粉在糊化时的吸水率，说白了就是做凉皮的淀粉浆的浓度，贵定县凉皮机，浆越稀水越多，淀粉颗粒在受热糊化时吸收的水分子越多，冷却凝固后的凉皮就越软

；反之浆越稠水越少，淀粉糊化吸水就少，冷却凝固后的凉皮就更筋道耐嚼一些。

以上是数控凉皮机厂家技术人员为我们带来的凉皮质量和面粉之间关联的详细介绍，学会了这些，相信会给大家的凉皮生产工作带来帮助。要想加工出美味可口的凉皮，面粉的选择只是一方面的因素，生产设备的选择才是重中之重，如果选择的生产设备质量不好，三天两头出问题，别说美味可口的凉皮，就是一般的凉皮也做不出来，如果大家想买凉皮生产设备，笔者建议大家优先考虑数控凉皮机，这款凉皮

加工设备，技术成熟，自动化程度高，产量大，非常适合从事凉皮批发的用户使用。

巩义鼎诺全自动圆形凉皮机概述

本实用新型涉及一种仿手工圆形凉皮机装置，包括上模辊，多功能凉皮机价格，辊轴A，支撑架，下托辊，辊轴B和圆形凹槽，上模辊通过辊轴A与支撑架相连，下托辊平行设置在上模辊下方，下托辊通过辊轴B与支撑架相连，上模辊表面设置圆形凹槽，全自动仿手工圆形凉皮机输送带设置在上模辊与下托辊之间。

全自动圆形凉皮机概述

仿手工圆形凉皮机的有益效果在于：

- 1、上模辊、下托辊与输送带表面配合工作，形成生圆形凉皮浆，然后进入蒸箱蒸煮成型，结构简单、易于维修、生产效率高。
- 2、节约原材料，上模辊将多余的面浆碾压回流，避免凉皮成型后进行切割，缩短制作时间，节约制作成本。
- 3、安装方便无需额外动力，减少整机的体积和重量，还可节约能源。
- 4、多功能（一机多用），本机用不同原材料可生产不同产品，凉皮、米皮、米粉、面皮、粉皮等系列的产品，扩大经济增长幅面。

大中小型凉皮机现货供应-鼎诺机械(在线咨询)-贵定县凉皮机由巩义市鼎诺机械设备有限公司提供。巩义市鼎诺机械设备有限公司（www.lpjzz.com）位于巩义市东经济开发区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前鼎诺机械在行业专用设备中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。鼎诺机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。鼎诺机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。