

手工半自动煎饼机价格 手工半自动煎饼机 鑫华煎饼机

产品名称	手工半自动煎饼机价格 手工半自动煎饼机 鑫华煎饼机
公司名称	泰安鑫华煎饼机制造厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市岱岳区范镇范西村
联系电话	15550899776

产品详情

全自动煎饼机：详细功能介绍

- 1、自动清板 清糊器会把刮板上糊子一点不啦地刮入旋转的煎饼溜子中。
- 2、自动上糊 下耙后糊子自动喷射到灼热的鏊面上，糊子在2秒钟内就被均匀摊满鏊面。比你们的手工快吧？这样的刮糊速度摊出的煎饼颜色嘎嘎的！并且煎饼的厚薄随着上糊量的多少随便可调，想让每张煎饼重量相同那也是一点都不差的，你的手工不会那么准吧？
- 3、二次下耙 咱的煎饼机是很聪明的等待糊子在鏊子面上熟了就会自动程序启动第二次下耙（由于鏊面很热也就是几秒钟的时间），把还没有沾干到鏊面上的糊子刮起来形成一个快速旋转的圆溜子均匀地刮在鏊子上。煎饼表面刮得是溜滑漂亮，看着你就顺心。
- 4、智能下耙 鏊子面达到设定的温度时程序启动di一次下耙，耙子就缓慢的下降至鏊面。你不会想到咱的耙子是用人性化的智能大脑控制的，如果摊完煎饼鏊面温度还能达到设定温度耙子继续干活糊子继续上，如果鏊子凉了耙子自动等待，等到温度达到时才开始下一次下耙你们看咋样？要想知道绝妙之处请往下看。
- 5、自动擦煎饼 喷水完毕后 在传输带上凉15秒后帘子再把煎饼擦到煎饼存放上。目的是为了不让煎饼粘连到前面的煎饼上，使水分充分滋润到煎饼内部。煎饼擦在存放架上会自动旋转一下角度 弥补喷水不均的偏差。这样一张张香甜可口外形完美的煎饼擦到一起。
- 6、自动拿煎饼 煎饼从鏊子上分离后扒煎饼的电机立刻下降至鏊面，用他的爪子把煎饼拖到传输带上，煎饼在传输的时间能够得到充分降温。

7、自动喷水 煎饼被传送到传输带末端时传输带自动停止，进行自动喷水，喷水头撒出的水就像毛毛细雨均匀的洒落在煎饼上。喷水时可调整喷水量和喷水时间。

8、智能揭煎饼 随着水分的蒸发圆溜子瞬间就会沾到鏊面上，形成一张完整的煎饼。等到煎饼被煎出香味时机器的智能部分控制揭煎饼的刀片缓慢伸出把煎饼从鏊子面上分离。薄薄的煎饼旋转在刀片之上你能想到它是很干的，香味就是用高温烤出来的用手工是无法做到的。大家都知道用人工揭煎饼需要含一定的水分，比较柔软时才能揭下来，煎饼太干了也得用刀抢。

全自动煎饼机使用说明

泰安鑫华煎饼机是一家生产全自动煎饼机专业生产厂家，拥有现代化的生产管理和技术管理体系，完善的售后服务体系，保证了产品的质量。想了解更多关于全自动煎饼机的信息？请点击[全自动煎饼机](#) 现在全自动煎饼机因其高xiao快捷的操作性能，已经被广泛使用。为了提高煎饼的产量和质量，在使用全自动煎饼机的时候应注意哪些安全操作事项呢？具体应该如何进行操作呢？

下面鑫华给大家讲解一下全自动煎饼机的操作规程：

一：检查润滑：链条、链轮、瓦座、蜗轮等磨擦部件，每班检查加油一次，蜗轮要始终浸在油里。

二：铺匀炉堂：柴和煤要铺匀压实。

三：主机开机： 机检查鏊子转动方向是否一致。 查看主机是否有妨碍生产的异常。

检查炉堂、挡板、烟带、主链轮、地基等是否会使机器运转动力降低。 点炉：点火要前后一起点着，手工半自动煎饼机操作视频，煤才着的均匀，想使之热的地方，可以先着。调火时，用压火、拉火或调的方法使火均匀。

四：清理鏊面：新机使用前，应用钢丝刷打掉油漆，用砂布打去刀纹尖之间毛刺即可；新机刚生产完后可用钢丝刷、砂布轻打鏊面，不可伤到鏊面，否则鏊面就会老化，寿命减短。

五：擦油：用轻质食用油擦，少擦、擦匀。新机擦油要多擦，慢靠三次以上，但不可靠焦。

六：磨浆、配糊：面粉一般配料：十斤面粉加十八斤清水加食用碳酸氢铵1两或1两半左右。白面要防止出面筋，水中先配添加剂再加面，再搅拌，三分钟后拌匀磨浆。 和糊原则：“先稠后稀”，发酵和添加剂要先少后多。添加剂要根据气温的高低增减用量：气温高则减少、低则增加。

七：试鏊上糊： 面擦油和温度尽量达到前、中、后基本均匀，不滑不扒。油大的地方用干布横匀到油少的地方。火候不匀用第5项介绍的调火方法调火。 用舀子盛糊子在调火同时试鏊，并试验各种温度、不同稠度、加数量不同的添加剂或发酵程度不同时生产煎饼的效果；以蜂窝泡点多少，判断是否需要上鏊。蜂窝泡点均匀是为合适，否则不能上鏊。

八：揭凉叠： 黄色煎饼适合热叠，不要提凉，叠时不能摁实，应开口朝上立排散热。 白薄软煎饼应揭凉使煎饼干温均匀为好。注意： 叠煎饼时一定正面的光滑面朝外。 黄色煎饼才是流行产品。

九：工作结束： 出炉内余火，用水浇灭。

用鏊面降温到50 度时，才可以停机。否则引起鏊面变形。 取出刀具和斗子清理。

鑫华泰安煎饼机与您分享煎饼的味道

煎饼是北方的特色小吃，随着时间的推移，渐渐的被全国所熟知，进而世界人通过中国认识了煎饼，又通过煎饼了解了中国的饮食特色。

现在的家家户户都自己做煎饼了，而且煎饼的食材已经开始变得多种多样。之前最早的玉米面煎饼，现在的小米煎饼、大米煎饼、杂粮煎饼、地瓜煎饼、豆面煎饼、鸡蛋煎饼.....吃法大同小异，煎饼的做法也五花八门，味道自然也是各有千秋。2015年末的震惊新闻当属煎饼致富了，手工半自动煎饼机价格，小小的煎饼很难和财富挂钩，但是就是这样，让勤奋的山东人在上海淘到了人生的diy桶金。

除了自身的勤奋外，煎饼的味道和朴实的外表让很多的上班族认可和喜欢，它的味道醇厚，口感微甜，制作工艺简单快捷，加上一些辅料，如鸡蛋、火腿、生菜叶等，营养丰富，制作不到一分钟，寒冷的冬季吃到热乎乎的煎饼，手工半自动煎饼机，对于繁忙中的都市人是种温暖的感觉。

煎饼的受欢迎带动了煎饼机的发明和改进精良，炉火全自动煎饼机，燃气全自动煎饼机，泰安煎饼机以它优质的机器质量和热情的服务热情，让众多的全国客户认识了我们，信赖了我们，手工半自动煎饼机大全，我们也将保持先进的眼光，不断改进我们的产品性能和质量，真诚期待您的真诚合作。

手工半自动煎饼机价格-手工半自动煎饼机-鑫华煎饼机由泰安鑫华煎饼机制造厂提供。泰安鑫华煎饼机制造厂（www.taxhbj.com）是一家从事“全自动煎饼机,自动煎饼机,电动煎饼机,燃气煎饼机,燃煤煎饼机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“鑫华煎饼机”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使鑫华煎饼机在机械加工中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！