

衡水潼关烧饼机工厂按需定制「在线咨询」

产品名称	衡水潼关烧饼机工厂按需定制「在线咨询」
公司名称	任县德源机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省邢台市任县邢湾镇穆口村
联系电话	13903295367

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：任县德源机械厂

制作关键制作全自动白吉馍机器的面团中不能加面肥（起子），因为这样烤出来的模才筋道、蓬松。面团里边也不能加太多的盐，之所以要加适量的油，那是为了使模起酥。烤炉要用大缸制作，上有铁板，铁板下面为炉膛，这样烤出来的白吉馍比饼档烙制的好吃，在吃模时，可以先用薄刀顺着模边拉一刀，然后捞一块热的腊汁肉用刀斩碎，直接塞入拉开口模里边，浇少许卤汁，一款西安腊汁肉夹模做就成了。

一般的烧饼面坯为饼状，而白吉馍的面坯为碗状，烙馍时碗状面坯的碗底朝下进行烙制，这样烙出的馍的火色非常漂亮。烙制好的白吉馍白边毫无火色，内侧有一线若隐若现的火色线，火色线形成一个很周整的圆，圆圈内有火色自然形成的图案，很漂亮。出锅的白吉馍不但表皮焦香酥脆，馍瓤绵软可口，馍的外型搭眼一看，其形制，图案就象一个汉朝的瓦当。白吉馍上不带火色的地方不带一点杂色，洁白如玉。

用途:生产各种规格白吉馍饼，等各种形状的面皮.本机器适合大小型白吉馍饼批发商使用。具有操作简单方便，可以节约大量的人力资源，提高工作效率，不会产生边角料，也不需要其他的额外辅助设备，方便您的生产。全自动白吉馍饼成型机时我厂众家之长，广泛征集用户意见而设计的，该机结构合理，操作简单，深受广大消费者的青睐。

三.维修与保养

- 1.保持生产车间及机器的清洁.
- 2.当突然停电时，应关闭所有的控制开关，切断总电源，以防无人时突然来电，造成机器故障.
- 3.定期在机器的运转部件加润滑油或润滑脂，具体机械的润滑如下:

后面压面部分润滑，可打开罩壳板，润滑的部件包括一对齿轮，两对轴承，两对链轮.全部用润滑脂润滑，每两月润滑一次.

卷面部分的润滑部件包括一对链轮，卷面轴两端与轴承的配合处，润滑时也可打开罩壳.链轮，潼关烧饼机工厂，卷成轴两端与轴承配合处用机油润滑，至少一周加油一次，但不可过多，以免滴到输送带上.

切刀部分的润滑部件主要包括切刀导向杆与侧导向杆的铜套，该部分要定时加注润滑油，一天至少两次(一天八小时生产)，也不宜过多.

- 4.要定时查看油杯(给输送带涂油)里是否有油，当少于油杯容积的三分之一时，即应给油杯注油(食用油).
- 5.定期检查减速器内润滑油是否充足，每年要组减速器内换一次机械油.
- 6.如有异常发生，异常噪声或电机由于突加性负载而产生过载保护而停止输出，这时应排除故障后再开机运行.

四.操作注意事项

- 1.生产时整机必须保持良好接地.
- 2.避免机器反方向运转.
- 3.机器在运转时，一定要注意不可把手伸入压面辊间或伸入切刀底下.切刀要定时检查调整(一般一周一次)，以免切刀过低切坏输送带.
- 4.机器开动后，如有异音，应立即停机，进行检查，在故障完全排除后，方可运转.

衡水潼关烧饼机工厂按需定制「在线咨询」由任县德源机械厂提供。行路致远，砥砺前行。任县德源机械厂（www.hbdeyuan.com/）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工工具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.xtspw.com）还是从事布袋馍机器，多功能布袋馍机，全自动布袋馍机的厂家，欢迎来电咨询。