

烟台自动上糊煎饼机 鑫华煎饼机 自动上糊煎饼机大全

产品名称	烟台自动上糊煎饼机 鑫华煎饼机 自动上糊煎饼机大全
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

全自动煎饼机主要特点是，在具备了自动上糊、自动刮糊的功能上，又增加了自动擦油、自动揭煎饼、自动洒水的完善功能，让煎饼加工用户彻底的摆脱了烟熏火燎的状态，真正的还煎饼加工者于健康的环境，这一类型的算是称得上全自动仿手工煎饼机了，也是2013年以来先进的全自动仿手工煎饼机了。该款设备可以让用户做到一人能同时看三台到五台设备，真正的产量大幅度提高了，并且保证了杂粮煎饼的风味。

全自动煎饼机的使用说明：

- 1.打开开关，自动上糊煎饼机批发，他可以自动的旋转。
- 2.在使用的时候他还可以自动的上呼和挂糊。
- 3.当想让他停止的时候用脚踩一下停止的就可以了。
- 4.他有好几个加热的口，可以同时的加热。
- 5.使用起来非常的方便。
- 6.只要打开开关就会使用

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：机检查鳌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，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：清理鳌面：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、砂布轻打鳌面，不可伤到鳌面，否则鳌面就会老化，自动上糊煎饼机大全，寿命减短。

五：擦油：用轻质食用油擦，自动上糊煎饼机报价，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：试鳌上糊：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鳌，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，判断是否需要上鳌。蜂窝泡点均匀是为合适，否则不能上鳌。

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

泰安鑫华煎饼机制造厂生产制造的煎饼机品类齐全，各种型号电动、手动煎饼机，可用散煤、块煤、蜂窝煤、木柴、液化气和电加热等多种加热方式，欢迎致电咨询15550899776（刘经理），我公司制作煎饼机使用的鳌子质量上乘，经久耐用，常年供货给大小煎饼机制造商，售后有保证。鑫华煎饼机电动有减速机传动和皮带传动二种方式，供客户选择。长期供应各种型号的手工，电动山东大煎饼机，有烧蜂窝煤的，有烧液化气，有烧电的，自动刮糊的。我公司开发生产的全自动煎饼机，全程操作简单省时省力，收到广大客户的一致好评。泰安鑫华煎饼机制造厂主要以生产销售各种规格型号的山东煎饼机系列/煎饼果子机（有烧煤的，烟台自动上糊煎饼机，烧电的，烧气的，电转的，手转的，鳌子直径从40CM--120CM）。

烟台自动上糊煎饼机-鑫华煎饼机-自动上糊煎饼机大全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）为客户提供“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”等业务，公司拥有“鑫华煎饼机”等品牌，专注于机械加工等行业。欢迎来电垂询，联系人：刘经理

