

# 大厨烧饼机 自动烤饼炉 菏泽烤饼炉

产品名称	大厨烧饼机 自动烤饼炉 菏泽烤饼炉
公司名称	济宁大厨食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东济宁任城区安居街道十里铺工业园
联系电话	18063190351 13853771135

## 产品详情

### 烤饼炉

我们的公司是一家专业生产烤饼炉厂家。目前已经有几十年的历史了，经过我们多年的不断努力与创新，现在所生产出的火烧炉不仅美观大方，还结实耐用，是你做生意的理想选择，商用烤饼炉，为了更好的服务客户，下面我就为你介绍一下它的优点，那么我们就一起看一下吧！

烤饼炉是当今市场上型节能烤炉。普通型每小时烘烤150个左右烧饼，本烤炉造型美观、移动方便、干净卫生，不受场地、区域限制，适用于道口、门面、街道、路边交叉口、集市上使用。是当今市场上型节能烤炉，而且还可根据用户要求进行调整。可供全国各地的购买！欢迎你来我厂选购，保证让你高兴而来，满意而归，更多的知识，请关注下期我们的精彩内容！

### 烤饼炉

我们公司生产的烤饼炉采用美观干净不锈钢板折弯焊接成型，用煤做加热源可产生烟气、气、灰尘等有害气体，对人会造成危害，对食品和空气会造成污染！

当烧饼炉达到设定温度后，电源自动切断，温度降到设定温度后电源自动接通，所以会保持恒温状态；一般打开开关后达到使用温度只需十几分钟就能开始工作由于本设备的箱体采用了保温措施，所以周围环境不会那么炙热难奈；由于用电为加热源，不存在照看燃煤的情况，用时就打开开关，不用时就关掉开关，所以使用很方便。火烧或烧饼一般烙炉设定在220摄氏度左右，菏泽烤饼炉，烤饼炉设定在180摄氏度左右，用户实际使用中根据情况掌握本设备的特性，以适应各种食品的所需要温度值。当烙锅温度

达到所需温度后，现在锅内刷食用油在放入擀制好的面饼，并适时翻动，待两面均烙成硬皮达到8分熟后，在放入烤炉内烘烤，一般烘烤时间1分钟左右即可达到外焦里嫩的程度。

那么，什么样的烤饼炉能让烧饼好吃、快、好吃呢？新颖的全自动烧饼机应运而生！

### 1.口味多样，造型整齐

食物好不好，自动烤饼炉，关键是它好不好。自动烧饼机和手工烧饼不同。它可以根据客户的需要方便地改变口味。它可以做牛肉、羊肉、鸡肉、排骨、孜然、辛辣、香甜的味道。口味繁多，而且造型整齐，外观均匀，美观美观，使人食欲大增；同时，采用恒温烘烤，色泽均匀，外焦细嫩，酥脆可口，想吃。

### 2.大大降低人工成本

饼干的价格包含了大部分的劳动力成本，比如两个人做饼干。每天可以做300-500块饼干。平均工资是每月700元。每个饼干的人工成本是0.1元。采用烤饼炉，一班两人可生产6000个烧饼，是手工工作效率的10倍以上。每摊一个薄饼，全自动烤饼炉，人工成本不到1分，人工成本降低10倍。

### 3.清洁卫生

我不知道你有没有见过路边的面包师，夏天出汗，不停地擦手。冬天又苦又冷。他们不停地擤鼻涕。想象一下他们在擦完汗或擤完鼻子后停下来洗手的情景？春秋不冷也不热，但又是大风飞扬、垃圾飞扬、满天尘土的季节，再加上做烧饼的人赔钱做烧饼，这烧饼能干净吗？

### 4.节省时间和精力

手工做的薄烧饼，两个人也就能做500个。一整天，腰酸背痛。每天都有人赶去买，太累了。

有了烤饼炉，你只要从一端把面喂进去，什么也不用你做，另一端，烧焦的黄烧饼会不断掉出来。

大厨烧饼机(图)-自动烤饼炉-菏泽烤饼炉由济宁大厨食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。济宁大厨食品机械有限公司（[www.dachujixie.com](http://www.dachujixie.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（[www.dachujixie.com](http://www.dachujixie.com)）还是从事烧饼机，自动烧饼机，转炉烧饼机的厂家，欢迎来电咨询。