

曲阜圣强 大产量粉条机 粉条机

产品名称	曲阜圣强 大产量粉条机 粉条机
公司名称	曲阜市圣强机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省曲阜市春秋西路
联系电话	15553721193

产品详情

粉条机使用说明书

粉条机使用说明书

调浆

100斤淀粉（粉面）能够加0.5-1.5斤（提升劲度，过多易脆条），明矾5-6两（不需加），加水流量依据原材料淀粉，甘薯淀粉约85-90斤水适度，苞米、麦子、粗粮淀粉约水90-95斤水，植物油0.5-1.0斤（有利于定妆粉，若有冷藏标准不必加上），粉条机中盐和明矾用温开水化掉，添加合好的粉糊里，拌和中如何辨别淀粉是不是和水占比适度那，调好的淀粉浆液体，用手揣起一米高成丝状顺留入淀粉浆液器皿内，一米丝状持续头，跌入浆液器皿内有轻度的响声，自然这种触感是很关键的。调好后的淀粉浆开料进到粉条机内刚开始漏粉。

这种是来人们粉条机厂开展学习培训，自身着手实际操作，把握触感。

吊包后不渗水的粉面150斤，红薯粉条机，当于100斤的干淀粉，能够依照那样的占比调料。

圣强生产自熟式粉条机

在以各类淀粉为原料加工粉条粉丝时，较难加工的是红薯粉条。因为其粘度大，做出的粉条易粘结在一起，很难分开。为了解决这个问题，很多地方采用加入其它淀粉（如玉米淀粉）或添加剂的办法，大产量粉条机，但结果是破坏了红薯粉条优佳的口感，降低了其食用价值和食品安全性，如何解决这个问题是粉条加工界的一个难题。

圣强机械在长期的实践当中，根据红薯淀粉的特性，研制成功了自熟式粉条机，也称作挤出式粉条机。粉条机采用特殊的结构和工艺，制作红薯粉条不需要添加任何添加剂，而以纯红薯淀粉制作。

粉条机采用水浴原理，粉丝粉条在成形过程中经 100 度上下的温度煮熟，与手工制粉丝粉条的原理完全相同，没有破坏粉丝的分子结构，粉条机，所以和手工工艺相同或更好地保持了粉丝粉条的优佳品质、自然风味和耐煮度。

如何做好粉条机的清洁工作？

按时对淀粉、粉条机设备进行保养的四个好处的作用主要为：

- 1.粉条机在使用过程中，勤排检设备故障，及时发现及时处理。减少故障停机时间，提高设备利用率。
- 2.加工时要注意安全操作，工作人员定期检查电源电线等部位是否存在隐患，不可大意。排除因机器故障以外的损坏而引起事故，粉条机工作视频，威胁人身安全。
- 3.粉条机定期清理保养维护可以保持设备外观整洁、减少机械零件的磨损，延长机械修理间隔期和使用寿命。
- 4.可以有效降低粉条机设备维修成本，比如机械的燃料、润滑油料、配件、替换设备等各种材料的消耗降低限度，减少噪音和污染。

曲阜圣强(图)-大产量粉条机-粉条机由曲阜市圣强机械制造有限公司提供。曲阜市圣强机械制造有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。圣强机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省曲阜市春秋西路，联系人：侯喆。