

15型不锈钢电动和面机 面条、包子、饺子

产品名称	15型不锈钢电动和面机 面条、包子、饺子
公司名称	镇江新区丹峰食品机械厂
价格	.00/个
规格参数	可生产产品类型:面条、包子、饺子 品牌:紫百合 型号:15
公司地址	中国 江苏 镇江市 镇江新区姚桥镇
联系电话	86 0511 88727055 13812465186

产品详情

可生产产品类型	面条、包子、饺子	品牌	紫百合
型号	15	功率	1.5 (kw)
适用范围	茶餐厅设备、蛋糕房设备、面包房设备、西餐店设备、中餐店设备	生产速度	90 (kg/h)
外形尺寸	800*800*750 (mm)	营销	新品

性能及特点：和面机是面食加工的主要设备之一，是将面粉与水揉成面团或搅和其他物料的搅拌机器，即可单机使用，又可与其他设备配套，广泛适用于宾馆、饭店、食品加工厂及各饮食单位机制各种糕点、饼干、面包、馒头等面团的搅拌。主要规格及技术参数：

工作原理

面粉在搅拌器的搅动下均匀的与水混合，首先，形成胶体状态的不规则小团粒，进而小团粒相互粘合，逐渐形成一些零散的大团块，随着搅拌器对面团连续进行剪切、折叠、压延、拉伸及柔和等一系列作用，和制成表面光滑，具有一定弹性、韧性及延伸的理想面团。

使用前的准备和检查

该系列和面机使用前，应按放在干燥的水平地面上，确保机器安放平稳、可靠；认真检查机器上的紧固件是否有松动，和面斗内有无异物，并及时调整、清理；找专业电工检查电源电压是否与本机额定电压相符，将电源线伸长，接在全极断开大开距电源开关上，接通电源，倒顺开关柄扳在“顺”上时，搅拌器转向与机器上箭头标示的方向相符。（从进料口俯视，搅拌器转至上部时向后转为正转）否则调整

接线，为确保安全，必须在机壳接地标记处可靠接地；把待和制面粉、水及添加剂先后倒入面斗内，将盖盖好，倒顺开关手柄扳在“顺”上，搅拌器开始正转，一般连续运转6—10分钟（用户可根据根据需要自行掌握），面团和好，停机(手柄拌在“停”上)，再拉动翻斗手柄将面斗翻倒，使手柄复位，挡块受力，面斗固定后，扳动“顺”或“倒”开关，面团即被甩出。若有剩余，停机后，用刀将面团切断，再扳动“顺”或“倒”开关，面团即被甩出。

注意：从面斗向外取面时，若身体或其他物体在面斗内，严禁扳动倒顺开关。确保人身安全及机器的正常使用。

适用于本厂所有类型和面机的使用

保养规程

- 1.在使用中经常检查各部件紧固件，如有松动及时紧固；
- 2.本机齿轮啮合区采用润滑脂润滑，每半月加油一次，轴承座内有粉末冶金轴瓦，每班必须向轴承座上的油杯注油两次，否则轴与轴瓦胶合后果自负；
- 3.和面时面粉的加入量不应超过面桶容量，以免烧坏电机；
- 4.如发现面团有油污，应及时检修，更换油封。

清洗：

- 1.机器使用完后应及时进行清洗，以免影响再次使用；
- 2.清洗时面桶内加水高度不应超过轴的最低点，以防止水从面桶侧板的轴孔溢出或流入侧板夹层中影响使用寿命；
- 3.本机为防滴型器具，禁止用喷水管清洗。

警告：

- 1.和面时盖上机盖，严禁把手伸进面桶内拨面；
- 2.电器开关损坏必须找专业电工更换。

售后服务：

- 1.用户购机后，请按此说明书要求进行使用和保养；
- 2.购买产品六个月以内因制造不良负责免费维修（电机电容、油封、轴承等易损件除外），如因用户操作不当造成机器损坏的，只收取更换配件费用。

欢迎来电询价！！！！

