

实验室用真空和面机

产品名称	实验室用真空和面机
公司名称	北京欧德奥科技发展有限公司
价格	.00/个
规格参数	欧德奥:ODA-2HM 真空度:-0.1 Mpa 产地:北京
公司地址	昌平区回龙观西大街9号院
联系电话	010-86072965 13522308758

产品详情

实验室用真空和面机

- 1、真空和面机是由槽钢经焊接后静电喷塑制成，304食品级不锈钢仿手工揉搓型搅拌桨叶面箱，面箱可90°倾斜，食品级密封套件、精密过滤、工业级真空泵及电器系统组成。
- 2、整机面箱及搅拌桨叶主要采用SUS304不锈钢材质、密封采用食品级密封件制作而成
- 3、面箱盖的开启和面箱的倾斜采用手动控制，面箱内表面和和面桨叶为高压打砂处理。确保出面时干净卫生。
- 4、真空系统采用工业级真空泵，三重过滤，可减少对面粉的污染，有效防止面粉对真空泵造成的损坏、更加耐用、高真空度可达到-0.1MPa。
- 5、操作面板采用简单设计按钮操作，坚固耐用。

试验用真空和面机的作用

- 1、真空和面机是利用真空原理，在0.098Mpa以上的真空度状态下开始和面。在这种状态下和面，能更好的使小麦蛋白和水分子融合，使面粉的吸水率大大增加。

2、我公司生产的真空和面机在真空状态下采取仿手工揉搓式桨叶，模拟手工揉搓和面原理，使面筋网络快速形成。在和面桨叶的搅拌下，使面筋网络层层叠加，张面皮压在一起，并成为一个个面团。高真空度下揉搓和面，出品后面胚均匀、拉力好、表面光滑、刀切面光滑无气泡。

3、适用于各种面皮、面胚、的制作，制成的面皮抗拉力好包馅时不易破皮，煮制时不混汤，不破皮，耐水煮，透明度好，口感有咬劲。普遍用于各类面粉、米粉、淀粉、杂粮粉等的面食制作