

真空和面机做水饺及面条相关配套设备

产品名称	真空和面机做水饺及面条相关配套设备
公司名称	北京欧德奥科技发展有限公司
价格	15500.00/台
规格参数	品牌:欧德奥 型号:ODA-15HM 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

真空和面机自动化搭配全套生产设备，量大效率高，口感更加均匀，生产速冻水饺需要全套机器，蔬菜清洗、切菜、蔬菜脱水，肉类绞肉、切丁，拌馅机，真空和面机，饺子机，这些机器都是必备的。蔬菜清洗机，蔬菜清洗机分为好多种，其中气泡清洗机适用于韭菜、白菜等叶菜类的清洗；毛辊清洗机适用于胡萝卜、萝卜、生姜、大葱等带皮根茎类蔬菜的清洗。蔬菜清洗完了之后，就要切菜，切菜有气切馅类的高速斩拌机，也有切段类的韭菜切菜机。切完菜之后蔬菜由于水分比较多，还需要蔬菜离心脱水机。菜馅搞好了之后，就需要整制肉馅。肉馅设备有冻肉绞肉机、肉丁机两种选择。绞肉机是一个一个的肉粒，肉丁机切出来是一个一个小四方粒。一般水饺选用肉丁机。菜馅肉馅整制好就要进行拌馅，这就需要拌馅机。后期的工序就是和面、包饺子了。用到的机器有真空和面机、自动水饺机、自动面条机。现在做速冻水饺、生鲜面条采用真空和面机效果是非常好的，已经成为行业共识。

自动面条机是真空和面机和面完毕后进行压延面胚、醒发面胚直接将面胚压面条、断条、自动输送为一体的自动设备，属于小规模面食加工单位使用。可变频调节出面条的速度。

上述配套设备可根据实际生产量选择大中小型机器，部分设备可根据要求订制。配套设备是由兄弟合作单位提供，我们真空应用设备开发、制作，只提供配套设备建议，不提供全方位配套设备的供应与服务。

投资建一个水饺加工厂需要哪些机器，水饺加工设备哪里生产的全，的真空和面水饺加工设备

综上所述、真空和面机将深入面食加工大幅度代替老式和面方式创造另一个高峰点，生产加工面食，选购真空和面机，不光可以大幅度提高产品的质量，同时在生产加工过程中，新式面型加工将逐渐渠道老式生产工艺，真空应用设备开发，高真空和面机品牌厂家-欧德奥科技！！！！