

# 优质自熟牛筋面机 其他 国松牌

产品名称	优质自熟牛筋面机 其他 国松牌
公司名称	昌吉市国松面食机修造部
价格	2400.00/台
规格参数	是否提供加工定制:否 可生产产品类型:其他 品牌:国松牌
公司地址	昌吉市乌伊西路南侧76区3丘（花市对面）
联系电话	86 0994 6523068 15999359538

## 产品详情

是否提供加工定制	否	可生产产品类型	其他
品牌	国松牌	型号	NJMJ-2
功率	4 ( kw )	适用范围	中餐店设备、休闲食品厂设备、其他
生产速度	60 ( kg/h )	外形尺寸	550X1000X1000 ( mm )
营销	新品		

请加qq：1485867809大型牛筋面机：

### 一、使用方法及配比：

- 1、面团的干、湿度要适中，每1公斤面需加水半公斤面左右。
- 2、成品面条可根据出机时间的长短用水浸泡，（浸泡时间大约3分钟）。
- 3、面条捞出后应把水放净，用少量食用油搅拌均匀后，用塑料薄膜包裹半小时，然后加入调味品即可使用。
- 4、浸泡面条的水应用开水放凉后浸泡。

## 二、使用方法

- 1、该机需配电机4千瓦，电压380v，皮带b型1550毫米两根。
- 2、开机前应对整要机进行检查，并给轴承加入适量的使用油作润滑。
- 3、进料方法：应把面团拽成小块用木板抛入机内，可根据出面条的生熟情况决定进面的快慢，如发现面条过熟可加快下料速度，如过生可放慢进料，生熟正常后均可进料。
- 4、机器在工作中面条突然不下，应立即停机，防止温度过高挤死缸筒。停机后，应卸掉缸筒，清理死面和漏面盘。
- 5、漏面盘用后，应立即卸下放入水中浸泡，以便下次使用。
- 6、生产结束后，卸下漏面盘，放入水中浸泡，以便下次使用并空转把残存的面块甩出。

## 三、特点：

出面速度快，产量高、操作简便，节省人力（只需一人操作即可）面皮均匀、膨化效果好！