

大型真空和面机 富瑞德食品机械 漯河真空和面机

产品名称	大型真空和面机 富瑞德食品机械 漯河真空和面机
公司名称	诸城市富瑞德机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市南环路中段金惠园小区南
联系电话	13806496781

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市富瑞德机械有限公司

和面机主要有机架、面斗、自动翻斗机构，电器控制部分等组成。传动部分采用涡轮减速机及链条传动，自动翻斗，电机内置式，结构紧凑，电器控制部分通过控制按钮、交流接触器，控制主、副电机正转、反转、停止，翻斗时行程开关起限位保护作用。该机广泛用于大、中型饮食单位，水饺真空和面机，是理想的生产线配套设备。

富瑞德机械有限公司自创建以来，始终秉承“以人为根本的公司理念，大型真空和面机，充分吸收国内外技术，在食品机械行业中拥有成熟的技术和较高的企业声誉。公司产品种类多样，能够充分满足广大用户的需求。

和面方法：手抄拌法

这样的方法适用于和制大批量的份额较大的面团，更适用于饭店操作。

面粉放在和面盆里，用筷子或手在面粉中间扎个小洞。

往小洞里倒入适量的清水。

两手掌心相对，手指末端插入面粉与盆壁接触的外围边缘。

用手由外向内，由下向上把面粉挑起。

挑起的面粉推向中间小洞的水里。

用手在小洞位置抄拌一下，真空和面机生产厂家，把覆盖在水上的面粉和水抄板均匀，形成雪花状带葡萄形的面絮。

在剩余干面粉上扎个小洞，宜宾真空和面机，漯河真空和面机，分次倒入适量的清水。

重复第3~6步，把所有的干面粉与小洞里的清水搅拌均匀，形成雪花状带葡萄状面絮。

用手把雪花状带葡萄状面絮揉合在一起。

揉成表面光滑的面团。

和面机主要有机架、面斗、主涡轮箱、翻斗涡轮箱、电控部分组成。涡轮箱采用闭式结构，有效的保证了安装精度，使零件润滑充分，增加了使用寿命，减少了故障的发生。自动翻斗机构改用涡轮箱传动，降低了翻斗噪音。搅拌器采用了轴向定位和端面密封结构，解决了搅拌器轴向窜动和端面研黑面的难题。采用电机内置结构，涡轮与搅拌轴直接连接，降低了功率损耗，小型真空和面机，结构紧凑，机身高度适中，副电机正转、反转、停止，翻斗时行程开关起限位保护作用。该机结构简单，外观美观，是大中型饮食单位，及面食生产厂家理想的配套设备

大型真空和面机-富瑞德食品机械(在线咨询)-漯河真空和面机由诸城市富瑞德机械有限公司提供。诸城市富瑞德机械有限公司为客户提供“真空包装机,巴氏杀菌机,蔬菜清洗机等食品加工机械食品清洗设备”等业务，公司拥有“富瑞德”等品牌，专注于清洗、清理设备等行业。，在诸城市南环路中段金惠园小区南的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：林经理。