

# 荆州真空和面机 诸城富瑞德食品机械 鲜面条真空和面机

产品名称	荆州真空和面机 诸城富瑞德食品机械 鲜面条真空和面机
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

真空和面机应用真空技术和面，面团含水量较大，鲜面条真空和面机，一般在百分之四十左右，较普通和面技术增水百分之十到百分之二十，包子真空和面机，可显著改善面团质量，促进蛋白质网络结构的形成。真空状态下搅拌和制面团时，形成光滑的面团，面团不仅表面光滑而且内部均匀细腻，并且和制的面团面筋值提高，弹性好，制出来的面皮透明度高、不黏结、口感光滑，荆州真空和面机，外观质量等都比一般和面机和出的面团优良。

真空和面机与普通和面机相比具有如下好处：1、真空和面机抽真空之后，面粉颗粒充分膨胀，吸水量多，同样的面粉可以多出5%-7%的面团。2、真空和面机抽好真空之后，面团和出来什么样就是什么样，柔软、筋道，不粘皮。3、尤其是在夏天，面团不会自然醒发。4、面团切面后无气泡。5、和出来的面团做成面皮不粘皮、不破皮，面皮晶莹剔透，是做速冻水饺、灌汤包、水晶饺子的好设备

真空和面机：主要适用于各种面制品的加工，根据面食产品所使用的小麦粉的特性，可选择不同浆叶形式达到不同的和面效果。板式浆叶真空和面机是在真空状态下模拟手工和面的原理，使面筋网络快速形成，水饺真空和面机，使得蛋白组织结构均衡，使面的筋性、咬劲、拉力都远远优于其他形式和面机的和面效果。欢迎来电咨询洽谈。

结构：和面机是由机架、机体、可95度倾斜面箱、面箱盖、机械传动部分、高强度真空泵和电器部分组成。

材质：机架、机体、和面桨叶、面箱、面箱盖为SUS304不锈钢，面箱内表面和双蛟龙和面桨叶为镜面抛光处理。

特点：和面采用双蛟龙或U型桨叶式搅拌器，配备一台高强度真空泵，本机同链轮转动，带动槽内摆杆转动，起到面粉混合搅拌的功能，料斗开盖、倒箱采用液压控制、定位准确，接触食品部位及外观均采用不锈钢材料，符合国家食品卫生标准要求。

荆州真空和面机-诸城富瑞德食品机械-鲜面条真空和面机由诸城市富瑞德机械有限公司提供。荆州真空和面机-诸城富瑞德食品机械-鲜面条真空和面机是诸城市富瑞德机械有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：林经理。