

粉条机销售一次成型自熟式冷面牛筋面机械销售制作土豆粉机械

产品名称	粉条机销售一次成型自熟式冷面牛筋面机械销售制作土豆粉机械
公司名称	曲阜汉丁机械科技有限公司
价格	1.00/台
规格参数	
公司地址	山东省济宁市曲阜市孔子国际商贸城伦敦大街22号（上海汉丁机械山东办事处）
联系电话	0537-4448968 15963726562

产品详情

本厂生产的第三代系列自熟冷面机，是采用新型热轧无缝钢管，新型平底推力球轴承，向心球轴承和优质铸铁制造而成。本机具有一机多用的特点，广泛适用于学校、机关食堂，更适合加工各种面粉，可生产牛筋朝鲜面、热干济南麻辣面（芥麦面米线，注50型）等多种花样。凉拌、烹调均可。是一种投资小，效益高的致富小机器。产品远销全国各地，深受用户好评。来电来函均可办理订货手续，并代办托运。

主要技术参数：

	LMJ-50型	LMJ-100型
产量	10-15kg/h	20-40kg/h
额定电压	220V	380V
电机型号	YL90L4	X1325-4
皮带长度	B1170mm	B1450mm
配备功率	2.2kw	3-4kw
轴承型号	6105 6104 8105	6207 8207 6260
油封	47*25*10	72*37*5

米粉、粉条、土豆粉的加工工艺

淀粉打浆调料漏粉冷却漂白干燥成品

先将淀粉用热水调成糊状，再用沸水向调好的稀糊猛冲，快速搅拌10分钟。调制粉糊透明均匀易于漏粉为止。即为芡。

在粉芡内加入0.5%的食用明矾，充分湿匀后再将湿淀粉和粉芡混合，搅拌成无疙瘩、不黏手的软面团即可。

漏粉时，将该机置于锅台上，锅内水面要保持在离边3cm，水温在97-98 之间。

米粉、粉条落到沸水锅后，在待其将要浮起时，用竹竿挑起。拉到冷水缸冷却，以增加其弹性，冷却后在用竹竿绕成捆，放入酸浆中，浸3-4分钟，捞起凉透，在用清水漂过，能增加其光泽度。

为了使米粉或粉条色泽洁白，可用二氧化硫熏蒸、漂白。

浸好的米粉或粉条可风干，冬季可采用冷干法。

米粉或粉条干燥后，扎成把，包装备用。

由于漏粉煮沸才能定型，煮沸加热的形式，主要有煤火加热和蒸汽加热两种，可根据自身的经济条件和产量要求加以选择。

米粉，粉条机的主要技术参数:

型号	电压	电机功率	皮带型号	转速	产量	重量
TDF-90	220	1.5-2.2kw 四级	A1575	550r/min	30-50kg/h	55kg

公司网址：<http://www.shhanding.com>

可以办理全国各地机械邮购托运业务，并且长期负责操作技术咨询。

欢迎垂询，汉丁保证让您高兴而来，满意而归。