

# 贵阳真空和面机 富瑞德食品机械厂 大型真空和面机销售

产品名称	贵阳真空和面机 富瑞德食品机械厂 大型真空和面机销售
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，贵阳真空和面机，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，可显著改善面团质量，促进蛋白质网络结构的形成。

”真空和面机在真空状态下模拟手工和面的原理，让面筋网络快速形成，使得蛋白组织结构均衡，面的筋性、咬劲、拉力都远远优于普通和面机的和面效果，面团呈微黄色，煮熟的薄面带(条)呈半透明状，加工出来的面品，口感光滑、透明度高、弹性好。

真空和面机可保证固定于主轴上的桨叶在转动时运转轨迹为一圆柱体。同时又抵消了推动面团而产生的轴向力。能够使机器在运转时更加稳定，提高整机使用寿命。

桨叶轴的基座采用特殊工艺超平，保证桨叶转动时的稳定性；为了工作牢固可靠，且消除卫生死角，易于清洗，在桨叶内外两侧增设加强筋板。

真空和面机可根据工艺要求设定真空度。快速拌合，使小麦蛋白质在\*\*\*短的时间内吸收水份，大型真空和面机销售，比常规状态下和制的面团熟化程度提高2倍以上，且不损伤已形成的蛋白质面筋网络结构，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。

采用真空和面技术，对改善加工工艺、提高面制品质量，都有积极的意义。真空和面较普通和面技术，面团增水10%~20%（依面团轧面时不粘辊为限）；面团游离水减少，不易浑汤，不易粘辊；小麦粉颗粒吸水均匀充分，可使面团色泽均匀，轧制的面片无色差，不起花；面团微粒分子间呈真空状态，空气间隔减少，提高了面团密度和强度，且生产过程中不易破皮、断皮、落条；和面时间6-8分/次。由于搅拌时间短、转速低，又无空气阻力，面团温升低，约5℃左右，避免了因面团温升过高会使蛋白质变性、损害面筋网络组织现象的发生。

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，水饺真空和面机，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，小型真空和面机厂家，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，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。

贵阳真空和面机-富瑞德食品机械厂-大型真空和面机销售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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。富瑞德食品机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市南环路中段金惠园小区南，联系人：林经理。