

不伤手洗面筋机教你制作 质量保证

产品名称	不伤手洗面筋机教你制作 质量保证
公司名称	河北邢台宏兴食品机械厂
价格	.00/木箱
规格参数	
公司地址	邢台河北任县邢家湾镇
联系电话	0319-7583318 13623199217

产品详情

网址：www.hebhxjx.com 网址：www.baozijibaoziji.com 洗面筋机使用方法

- 1、开机前先按1市斤干面粉配0.6-0.7市斤的水倒入斗内，再按此比例把面粉一次性倒进斗内开机和面。
- 2、和面，需要12分钟，必须顺转和面5-6分钟，再倒转和面5-6分钟，停机醒面。
- 3、醒面：醒面时间不少于12分钟。
- 4、洗面：停机12分钟后，可往面斗内倒入30斤左右的水，开机洗面，洗至3分钟后停机排面浆。5、排面浆，过滤，把分合器搬到分位，翻斗排面浆时必须插好过滤网，排完面浆为宜，二次洗面时间不超过5分钟，后洗的两次时间可长一些。综合4、5所述洗、排、滤四次即可洗好，取出面筋，清洗面斗。6、效果，该机洗50市斤面粉，约45分钟（不包括停机时间）。每市斤高筋干面粉，可洗出0.45市斤湿面筋。提示：和面、醒面，必须按使用说明书上的时间要求去做，以免洗混。过滤网每次使用前，凉面可用食用油刷一遍（不沾面）该机结构合理，造型美观、，易操作，面斗可翻，排水方便，一次过滤，不锈钢制作。