

新乡长胜机械专业生产牛筋面机 泡泡面机 免费教技术

产品名称	新乡长胜机械专业生产牛筋面机 泡泡面机 免费教技术
公司名称	新乡市长胜机械贸易有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	新乡市新飞大道118号
联系电话	86-03733037988 13937348488

产品详情

自熟牛筋面机 一、面的调配 1、面团的干、湿度要适中，每百斤面需加水50斤左右。

2、根据实际情况可加入适量的食盐，混合搅拌均匀成块即可。

3、成品面条可根据出机时间的长短用水浸泡，（晾干时间大约2小时左右，浸泡时间大约15分钟）。

4、面条捞出后应把水放净，用少量食用油搅拌均匀后，加入调味品即可使用。

5、浸泡面条的水应用开水放凉后浸泡。 二、使用方法

1、该机需配电机3千瓦，电压380V，皮带A型1400毫米两根。

2、开机前应对整要机进行检查，并给轴承加入适量的使用油作润滑。 3、进料方法：应把面团拽成小块抛入机内，可根据出面条的生熟情况决定进料的快慢，如发现面条过熟可加快下料速度，如过生可放慢进料，生熟正常后均可进料。 4、机器在工作中面条突然不下，应立即停机，防止湿度过高挤死缸筒。

停机后，应卸掉缸筒，清理死面和漏面盘。

5、漏面盘用后，应立即卸下放入水中浸泡，以便下次使用。

6、生产结束后，卸下漏面盘，放入水中浸泡，以便下次使用并空转把残存的面块甩出。 三、维护与保养

1、在生产过程中，需要经常给下面的轴承添加食用油润滑（上面的轴承可三个月家一次黄油）。

2、经常检查皮带松紧程度，如过松时需调整。

3、如停机时间过长，需把筒卸下，清晰并涂上少量食用油以防生锈（包括螺旋） 四、保修条件本机自出厂之日起，三个月内因制造质量问题，出现损坏或不能正常工作时，本厂将负责免费修理实行三包。

联系电话：0373-2209166 2389802 3022939