

不锈钢和面机 润联全自动和面机,和面机价格

产品名称	不锈钢和面机 润联全自动和面机,和面机价格
公司名称	河北自动揉面机馒头揉面机价格面粉揉面机饺子揉面机厂家
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北邢台任县邢湾工业区
联系电话	0319-5236341 13315900232

产品详情

75公斤和面机

型号：75型号

重量：180kg

电压：380v

功率：3.0kw

产量：750kg/h

面桶面积m³：?2.70

外形尺寸：90x52x120cm

咨询电话：0319-5236341 厂家电话：13315900232 QQ:1937789518

一、和面机安全操作规程

- 1、和面机在开机前应认真检查设备情况及电路情况，确认无误后方可开机使用。
- 2、和面机反转时间不能过长，翻斗倾斜到位后应用刀断面团，正反转时手必须离开箱斗。
- 3、和面机操作人员在机器运转过程中，不能将手放入箱斗内。
- 4、和面机操作人员每天应往注油孔内加注润滑油；坚持每天清理，保持和面机清洁，三个月更换一次机油。

- 5、每台和面机都应有专人管理，维修或和面完毕需清理剩面时，应先察看是否断电，再进行下一步操作。
- 6、如果发现设备运转异常，应立即关掉电源，通知保障部维修。

二、和面机使用说明：

- 1、接通电源，使运行无异常后，方可进行下一步。
- 2、把待和制面粉、水及添加剂先后倒入和面斗内，将盖子盖好，到顺开关手柄扳在“顺”上，搅拌器开始正转。
- 3、一般连续运转6—10分钟，面团和好，停机（手柄扳在“停”上），再拉动翻斗手柄，将面斗反倒，使手柄复位，档块受力，面斗固定后，扳动“顺”或“倒”开关，面团即被甩出。
- 4、若有剩余，停机后，用刀将面团切断，再扳动“顺”或“倒”开关，面团即被甩出。

咨询电话：0319-5236341 厂家电话：13315900232 QQ:1937789518

公司网站：www.yuwanji.com www.yuanbangji.com

产品网址：www.yuwanji.com/chanpin/371/