

销售恒世通贝壳机

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 销售恒世通贝壳机 |
| 公司名称 | 任县恒世通机械制造厂 |
| 价格 | 2300.00/台 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 任县邢家湾镇穆口村西 |
| 联系电话 | 86-03197584633 18331988803 |

产品详情

本系列产品通过不同的模具生产多种花样的食品，如：贝壳酥、银耳酥、五星、五角酥、猫耳酥、空心面、罗丝面、锅巴、灯笼、铬络面等，如用户需要各种新型模具，我厂可根据用户的要求进行加工制作。

本机以制造精密、外形美观、使用方便、成本小、耗电低、产量高之著称，是广大城镇农村发财致富最理想的食品机械。

一、多功能面食机使用说明：

原辅料预处理...搅拌熟化...油炸...冷却...包装...成品。1、原辅料预处理：将面粉称好过筛去杂，按一定比例称好盐、碱和水（水温20 左右）把盐、碱同时放水搅拌，搅到全部溶解后，倒入面粉中。2、将配制好的面粉搅拌熟化，搅拌与机上操作时，室内温度保持10 以上，搅拌20分钟（面温20--30 ）至面团状，使面粉充分吸水，（有条件的可用电机搅拌筒搅拌）膨化后形成面筋网络，放置10分钟，保持面温20--30 然后上机。注明：搅拌过程中，如碱、盐溶液及搅拌温度过低。则面团形不成筋网络组织，贝壳出现不酥。反之，若碱、盐温度过高，搅拌温度高，则面团面筋老化，面团过早熟化，也会出现上述情况，因此，必须按要求操作。3、

将搅拌的面料送入多功能食机中，面料在反复的辊轧过程中，被制作成型后，送入油锅。4、油炸、将定量切断的产品放入热油锅内（油温保持在180 左右）炸1分钟后取出，凉干、包装、入库。说明：用油最好用榨油（或植物油与猪油以1比1的比例混合油），料未下锅前油温最高200 ，料下锅后油最低170 。二、技术参数

| 规格 | 生产效率 | 配用动力 | 三角带型号 | 外形尺寸 |
|----------|-----------|---------------|-------------|-----------------|
| mst—30型 | 15—30kg/h | 1.5—2.2kw(单相) | 1020—1100b型 | 500 × 470 × 780 |
| mst—60型 | 30—60kg/h | 3kw(三相) | 1020—1100b型 | 700 × 480 × 900 |
| mst—100型 | 60—80kg/h | 3—4kw(三相) | 950—1000b型 | 710 × 480 × 910 |

三、产品配方及原料要求 1. 原辅料：

面粉：标粉（80粉）最好用精粉 盐：食用盐 碱：食用碱 水：食用水 2. 配方比例：面粉100
 盐2 碱0.15 水25—28 食用纤维素1.2 膨松剂适量 3. 原材料要求：（1）面粉属硬质，蛋白质含量（面筋）
 24—27%的冬小麦加工的富强粉（精粉），若面筋含量达不到20%以上的面粉，应适当加些食用胶，用量
 ：100斤面粉加胶1—5%，从而增强面筋网络。食用明胶：食用时，将食用明胶1份加4份水，浸泡24小时
 ，用热水（温度35 --40 ）搅拌均匀，既可使用。（2）
 盐的性质：在常温下是一般晶体，易溶于热水。（3）
 碱的性能：白色不透明固体状，易溶热水，起蓬松作用。（4）食用纤维素：在食用化工商店购买。
 风味的配方及制作 1、风味的原辅料 主料：鸡、鸭、鱼、牛肉、猪肉等动物肉干粉或辣椒粉均是一种风
 味，或用动物肉松代替，（副食商店有售）。辅料：精盐、味精、五香粉、葱沫、姜粉、白糖。
 2、配比比例：主料：100 精盐：3 味精：0.5 五香粉 1 姜粉 1 白糖0.2 四、操作及使用 1、
 仔细研究拆装示意图对照各部件名称。2、将机器置于开机、停机、投料接成品方便的地方。3、用专
 用扳手打开螺帽。取出螺旋体，将面桶与旋体擦拭干净，再将螺旋体装入机内，将螺旋体上的传动键对
 准，转套中的键槽，并安装到底、清理刀具后（将麻食刀具或面条刀具中的干渣等杂物泡软后、用振动
 的方法清理干净，不得用硬器清理）选择你使用的刀具装入面模的前端。旋上螺帽，并用扳手拧紧。
 4、由正式电工接好电源插座，插上插头，启动开关，机器在空转数分钟后无异常声音，即可进行工作
 （螺旋体转向应于箭头标向相同）五、加工方法 加工银耳、贝壳类按100千克面加入2千克盐和适量水
 ，（根据季节面粉的干湿度不同）直到成品理想为止，将拌面拌成絮状、开机后将少量絮状面粉（2公斤
 左右）逐步投入面斗，待机头头部发热后，全部出面嘴都已均匀出面时，即可正常工作。 在使用过程
 中如发现“闷车”（螺旋体不旋转）的情况，应立即关车，切断电源，重新清理复位、再开机。