

春秋真空和面机价格实实在在

产品名称	春秋真空和面机价格实实在在
公司名称	斩拌机山东省诸城春秋食品机械有限公司
价格	46500.00/台
规格参数	18678037911春秋:真空和面机价格 120L:50公斤真空和面机 变频真空和面机:全自动真空和面机
公司地址	18678037911潍坊诸城市密州街道王家铁沟工业园
联系电话	0536-6350680 18678037911

产品详情

哈尔滨面条真空和面机价格18678037911春秋品牌

真空和面机山东省诸城市春秋食品机械，为了广大客户对食品业速冻水饺的产品质量的提高，春秋真空和面机应用真空技术和面，面团含水量较大，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。真空状态下搅拌和制面团时，形成光滑的面团，面团不仅表面光滑而且内部均匀细腻，并且和制的面团面筋值提高，弹性好，制出来的面皮透明度高、不黏结、口感光滑，外观质量等都比一般和面机和出的面团优良。与普通和面机相比，真空和面机是在真空负压状态下把面粉和水融合在一起，小麦粉在真空负压下搅拌，避免了面粉发热，没有游离的水分子存在，面粉中的蛋白质在最短时间内最充分地吸收水分，使小麦蛋白和水分子结合的速度大大增加，增加面粉的吸水性，大大提高了面皮的透明性和筋性，“相比普通和面机，含水量要增加五个点。”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。其真空和面机优势如下：具体咨询18678037911山东省诸城市春秋食品机械。

真空和面机要适用于各种面制品的加工，根据面食产品所使用的小麦粉的特性，可选择不同浆叶形式达到不同的和面效果。自动和面机价格模拟手工和面的原理，使面筋网络快速形成，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。加工出来的面品，口感光滑，透明度高，弹性好。真空和面机方便，自动化程度高。整机采用优质不锈钢材料制作，符合现行有关食品卫生标准