

# 海鸥牌HO-2型和面机 2公斤和面机 家用自动和面机

产品名称	海鸥牌HO-2型和面机 2公斤和面机 家用自动和面机
公司名称	永康市七里经堂向阳机械设备经营部
价格	面议
规格参数	可生产产品类型:面条,包子,饺子,面食类 品牌:海鸥
公司地址	浙江省金华市永康市西城街道旧货市场内
联系电话	86 0 13106406898

## 产品详情

产品名称:台式电动和面机

产品型号:ho-2

该台式电动和面机是我司新开发的创新型产品,开启了家用台式电动和面机的新篇章。该产品外观设计美观大方,内部采用双皮带三级传动方式。机器运行稳定,和面动力强劲,噪音低。搭配我司生产的台式电动压面机使用,是家庭、饭店制作面食的最佳选择。

型号 (model)	生产能力 (kg/斗)	和面时间 (min)
ho-2	2	2-3

## 使用方法

- 1.将和面机置于四角平稳的工作场地,清理机器。插上电源,按开关启动电机,先空机运转,检查传动系统是否正常,并将机器外壳可靠接地。
- 2.给面斗、搅拌器涂刷少量食用油,以免面团粘结。
- 3.一切正常后,即可和面,先倒入面粉,按比例加水,一边开机一边加水,面与水的比例一般为10:3,若面较硬,中途可徐徐加水,若面团随搅拌器一起旋转,沿面斗边撒些干面粉。开始搅拌时,为了防止面粉洒落于地,应盖上机盖,待面粉变成面团,应打开机盖,防止面团挤压机器变形。
- 4.一般搅拌3-5分钟,面即和好,关闭电源,将面斗往机器前方翻转90度,进行手工取面。

5.和面结束后，及时做好清理保养工作。

### 日常保养及注意事项

1.机器安装就位后，必须按规定连接可靠接地。

2.机器转动时，将盖子盖好，严禁手或其它异物接近搅拌器。

3.和面时，必须按机器额度和面量操作，若用户需要过硬的面团，必须减少和面量。

5.清理和面器或翻斗卸料时，必须待机器停止转动后进行。

6.开机前，必须将齿轮、皮带轮罩好。

7.排除故障或清理机器，必须断电停机。

8.严禁运转时进行手工取面，或边开机，边手工取和好的面。

9.不能在面斗内发酵面，因为酵面含酸性，容易腐蚀和面斗。

10.不能先将发酵好的面团放入到面斗内，再开机搅拌，因为这样齿轮启动受力太大，容易使齿轮打掉或烧毁电机。

11.需要定期给各润滑部位加油。

### 故障及处理方法

故障现象	原因	处理方法
面斗内的水沿着搅拌器轴渗出 运转过程中，出现异常响声	密封圈损坏	更换密封圈
	1.齿轮及润滑部位干油 2.紧固螺丝松动	1.需要给齿轮及润滑部位加油 2.将松动螺丝旋紧
启动开关机器不转	3.轴承损坏	3.更换轴承
	1.机器有声响，电容损坏	1.更换电容
	2.机器无声响，开关损坏	2.更换开关
	3.负荷太重，让面卡住 4.其他原因	3.机取出斗内卡面 4.找专业人员修理

### 售后服务

1. 自购机之日起，在正常使用情况下，三个月内如发现确因制造质量问题，厂方给予免费修理或更换零件。

2. 因用户操作不当，超负荷，碰撞，进入异物而造成零件或整机损坏等事故，本厂提供服务，一切费用由用户承担。

3. 轴承、螺栓、皮带、开关等易损件不在三包之内。
4. 超过保修期后，如机器损坏，照样提供邮寄维修服务，但对个别部件将收取成本费。
5. 如因超过机器额度和面量操作，或因用户在需要过硬的面团，而没有减少和面量，导致齿轮、面斗以及其他零配件损坏，需要客户自行承担相关维修费用。

本产品的加工定制是否，可生产产品类型是面条,包子,饺子,面食类，品牌是海鸥，型号是HO-2，功率是0.37（kw），适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,咖啡店设备,面包房设备,西餐店设备,中餐店设备,休闲食品厂设备，外形尺寸是405\*275\*400（mm），营销是新品，和面时间是3-5分钟/斗