

# 压面机多少钱一台，广州卖压面机，多功能压面机价格

产品名称	压面机多少钱一台，广州卖压面机，多功能压面机价格
公司名称	广州市海珠区金厨食品机械销售商行
价格	面议
规格参数	种类:压面机 品牌:金厨
公司地址	广东广州市海珠区南洲怡乐街19号
联系电话	86-02061139528 18928798959

## 产品详情

特点:新型豪华型系列压切面条分别有:12型、25型、30型、35型等多种规格。该产品是我厂以多年生产压面机的经验，集广大用户的需求，重新设计的新型产品。该机采用链条传动，使压面滚筒间隙可调范围更大。本机最大的优点是：刮面刀能随压面滚筒同步移动，使之压出来的面条光滑，漂亮；减少滚筒的磨损，延长机器的寿命，适合高质量用户的需求。压面、揉面一机两用。该机操作方便、外形美观、工作效率高，凡接触食物的零件均用不锈钢制造或经特殊表面处理，符合国家卫生标准要求，适合宾馆、饭店、食品加工厂、单位食堂及个体饮食业制作面条之用。切面机构由一对对滚的切面辊组成，随机提供的切面辊的切面宽度为0.6cm，用户可按需要选购其他规格的切面辊，本厂可提供的有0.4和0.8cm等多种规格（可按用户要求）。使用方法:1.和面:面粉加温水(约5:2),水中适当放盐、碱；若做蛋面可不加或少加水，在盆内一起调和。2.准备：将调和好的面团切成片状（约20毫米左右），撒些干面粉待用。3.使用前应先检查工作表面，清除表面污物，在面刀轴套及齿轮处加些润滑油。4.轧面：先拆下切面刀，调节压面辊二头的调节器，将两面辊间隙调为2.5-3mm，将插头插ty 220v电源的插座内，按下机器上的开关，把和好的面片放入面斗上，引入压面辊之间，反复辊制4-5次，最后调节面辊间隙1.5mm，复压一次。5.切面：装上切面刀，根据需要调整切面刀上调节器，顺时针将调节器转到位切细面，逆时针转到位切粗面，最后将压好的面坯放入面斗引入两面辊之间直至切面刀，即可切成粗或细面条。6.结束：用完后，关掉机器电源开关，拔下插头，将机体、刀、辊清理干净。注意事项:1.使用电压必须与要求相符2.带负荷运转时,不得调整小调节盒3.小调节盒启动转换时,需转换到位.4.操作时手应避免抵触刀和辊,以免发生危险,并要特别注意不得让儿童操作.5.本机电机内装有过热保护装置,当连续工作时间过长使电机过热时,热保护器动作使机器停止工作时,应先切断电源,待电机冷却后再恢复正常操作.6.在调整面片厚薄时,应按从厚到薄的顺序使用,以免损坏机器.7.为防止机器绞死和噪声过大,在每次开机前后都应对转动部位注入少许植物油.日常保养:长期不使用应存于干燥的地方,以免部件锈蚀,每次使用完毕后,应将机体清理干净,清理夹杂在各部件上的面团,以免干结对下次使用不利.经常检查电源线有无破损,以免漏电伤人,应经常在转动部位注入少许植物油,以确保润滑.

本产品的加工定制是否，种类是压面机，品牌是金厨，型号是y-1008，电压是220（V），功率是0.75（Kw），外形尺寸是350\*300\*860（mm），净重是75（Kg），包装是纸箱+木架，适用范围是蛋糕房设备,面包房设备,休闲速食设备,米线设备，营销是新品，售后服务是保修一年