

面条机 智能款 全不锈钢制作 全国销量 终身免费维修

产品名称	面条机 智能款 全不锈钢制作 全国销量 终身免费维修
公司名称	邢台市金琦机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	可生产产品类型:面条 品牌:金琦
公司地址	河北任县邢湾工业区101号
联系电话	86 0319 7588639 13653193503

产品详情

品牌	金琦
型号	200
电压	220v
功率	280kw
净重	40kg
外形尺寸	550*450*800mm

博丰智能刀削面机器人使用说明

- 1、开机前检查是否接地线，削面刀是否松动，然后插上电源。
- 2、本机左臂设有“开”、“关”、“上升”、“下降”、四个按钮，先启动按钮“开”空转二分钟，无误后再方面生产。注意（启动时前方勿必站人预防摆动臂伤人）。
- 3、和面不要太软，放面时在面板上刷少许水,把面粘牢,预防滑落。
- 4、“上升”、“下降”键到一定位置自动停止。
- 5、工作时先按“上升”键将削面刀升到顶出，在把和好的面放到面板上，再按“下降”键使削面刀接触到面时停止下降。再按“开”键开始工作，直到削面刀与面板相隔10毫米空间自动停止。
- 6、机器人背后有手调轮，厚薄随意调整，顺时旋转调薄，逆时旋转调厚。
- 7、定期打开侧盖，在右臂滑动柱及螺杆上加油。注意：（打开前必须切断电源）。

注意事项：

- 1、开机前检查各部位螺栓是否有松动,电机外壳是否接地.
- 2、启动电机空转5分钟,无误后即可投料生产.
- 3、拌面：手工拌与拌面机拌面均可.(水中应加3-4%盐)注意不宜太软或太硬,适合即可.
- 4、分面器高端要正对削刀.
- 5、把猫耳螺母拧紧,检查压力轴承松紧度(不能松动,但也不能太紧,用手指能转得动为标准).
- 6、投料：将拌和好的面料切(或搓)成条状(可放进料斗被送面辊卷入面筒不架空为宜,长度不限),投料不得间断,切出的面条飞出盘外.(初切时的面条薄而碎,正常后可将碎面重新投入料斗)
- 7、机头部分拆卸清理加油;取下碟形螺母,按图示依次拆下压力轴承支架,前送面盘,分面凸轮,后送面盘及螺旋推进器.将各部位积面清洗干净,与铜套磨合部位加食用油润滑,(每天不少于三次),清理加油后再按顺序装配.
- 8、往料斗投料时,上一条面与下一条面之间要连接,不得间断出现空档,以保证机器正常工作.否则,削出的面条不合格.同时,严禁将手指伸入入面斗.或用其他物品压扎面斗中的面料,以免发生事故.
- 9、定期打开齿轮箱加注润滑油脂,(每天不少于2次)检查齿轮顶丝是否松动.
- 10、机器工作后停机时间过长,需按<=机头部分拆卸清理加油>=办理以保证机器正常使用.

智能刀削面机器人的性能：

- 1、本机大部分采用不锈钢材料，依照人体外形压制而成。具有整洁美观,使用寿命长,安全卫生等优点。内设机械动力装置,机器故障极低。底下按有四个地轮挪动方便。
- 2、省电、12小时耗电量不超过3度电。真正实现节能高效，为用户创造效益、节约成本。
- 3、刀削面机使用机械的方式完美再现山西刀削面的制作精髓，并在此基础上解决了人工揉面、削面质量差异化的问题。刀削面机特有的二次揉面过程，使面筋纹路正好顺着刀削的方向形成，因此削出的面条口感要优于手工刀削面。
- 4、操作简单，工作效率高，相对于人工技师而言不存在疲劳、情绪波动等因素，因而影响工作效率的情况。且无需聘用人工技师所支付的工资、吃住及福利等一切用工成本。真可谓一次投资，永久受益的理想选择。
- 5、刀削面机不吃不喝，节省费用，可以轻松实现厨房的标准化和机械化作业，大幅降低管理成本，提高工作效率和工作质量。减轻管理者的工作压力。降低厨房的成本支出，一次投入，让您省心、放心、安心！
- 6、刀削面机削出的面条形状美观，削出的面状如柳叶，中厚边薄，棱风分明，长短均匀，入口筋道滑爽，耐煮耐搁软而不粘，越嚼越香，美味诱人。
- 7、使用方便。刀削面机削出的面条宽窄、薄厚可以随意调整，满足不同顾客需求。
- 8、刀削面每分钟可削3-5斤面，不仅可以将刀削面师傅从繁重的体力劳动中彻底解放出来，而且应对每

天的客流高峰期更是得心应手，从容不迫、顾客的满意度将大幅度提高。

本产品的加工定制是是，可生产产品类型是面条，品牌是金琦，型号是JQ-6，功率是0.24（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,饮品店设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备,面馆面条加工厂，生产速度是140条/分钟（kg/h），外形尺寸是900*800*1200（mm），营销是新品，产量是160/分钟，规格是1.02.05.06.0