

200型电动压面机 俊媳妇

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 200型电动压面机 俊媳妇 |
| 公司名称 | 永康市西溪镇茂兴食品机械厂 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 加工定制:是 可生产产品类型:面条,包子,饺子,面皮 品牌:俊媳妇 |
| 公司地址 | 浙江省永康市西溪镇青山口村大山140号 |
| 联系电话 | 86 0579 15924211365 15924211365 |

产品详情

产品详细说明

型号 fkm-200 功率500w 电压220v-240v 频率50hz-60hz

重量19kg 包装尺寸 380*310*360mm

机器两边支架为钢板结构，不易折断。全铸铁结构齿轮，特制皮带，不易磨损。

俊媳妇牌电动压面机使用方法:

- 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,将插头插入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。

俊媳妇牌电动压面机注意事项:

- 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.

俊媳妇牌电动压面机日常保养:

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.

(本产品保修一年,在保修期内可享受免费维修服务.在保修期内出现部件损坏,可查明原因,来信告知损坏部件名称,我公司将免费邮寄损坏部件.如自行维修有困难,可将整机邮寄回我公司,您将得到免费维修.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。)

本产品的加工定制是是,可生产产品类型是面条,包子,饺子,面皮,品牌是俊媳妇,型号是FKM-200,功率是0.5(kw),适用范围是茶餐厅设备,面包房设备,中餐店设备,饮品店设备,休闲食品厂设备,生产速度是25(kg/h),外形尺寸是380*310*360(mm),营销是新品,产量是100台/天,规格是200型