

全自动淋油麻花机 麻花机

产品名称	全自动淋油麻花机 麻花机
公司名称	任县世恒机械厂
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:麻花机 产品别名:麻花机馓子机
公司地址	河北省邢台市任县邢家湾镇付北村（经营场所）
联系电话	86 0319 7582309 13933733387

产品详情

产品名称	型号	电压	功率	产量	重量	外形尺寸
全自动麻花机	mh-8	220/380(可按用户需求定制)	1.5kw/2.5kw	50-70斤/小时	110kg	1320*440*760

mh-80新型不锈钢全自动淋油麻花机 产品特点：

- 1：自动淋油增加节油盘，油反复循环利用，不再浪费油。相比老式机器节油80%以上！
- 2：改进成型头不再会发热、设计更合理，克服了老式麻花机频繁漏面的弊病，机器运行更稳定、产量更高！
- 3：可生产3、6、9股麻花。（如用户有需要可单独定制2股麻花机型）
- 4：采用数控节能表控制麻花长短，切断麻花更准确，废品率更低！
- 5：随机赠送3、6、9股麻花喷嘴模具！
- 6：增加顺面板。可一次投放若干面团匀速送料至机器，改变了传统麻花机需要1人不断送面的弊病。降低了人工的劳动量，可一人同时操作多台机器！

性能特点：1、设计先进、结构合理、占地面积少。

2、操作简便、高效节能、安全卫生、无噪音无污染。

3、通过变换机芯，即可生产各种粗、细、多股麻花，产品样式多。

全自动麻花机使用方法：1、麻花机开机前后先将齿轮和润滑部位加油(外部用黄油,内部用卫生油),开机后先看转的方向是否正确,再听机器有无异常声音。2、将切刀上刷上食用油,以免粘刀,麻花通过输送带上

的切刀按所需长短用手按下即可切断，切断的同时将麻花的断头压扁，油炸时麻花断头处不会散头。麻花切断后可通过输送带送入油锅内。3、安装模具时，先用食用油或水将模具浸一下，然后在安装到机器上。开机后，先将料切成满头大小的块，放进喂料斗内，再由喂料器自动送入，开始放料需要稍微慢些，当生产出的麻花光滑后，再多放料。4、停机后，用油布或塑料布将出口和喂料斗塞住，以免下次再生产时面凉干或堵塞，如长时间停机不生产时，将机器内的面清理干净擦上油，模具头拆下浸到油内，以便下次再用。

设备保修：1：产品一年内提供免费质保。质保期由质量问题引发的故障零配件费用全免！让您享受到百分百的免费售后！2：设备质保期外提供有偿终身保修。配件费用成本价供应！

3：凡购货一周内客户享受七天内免费退换货服务。让客户享受“0”风险购物！

4：出厂随机赠送若干易损件、使用手册、光盘。让客户使用设备更简单！订购方式：

1：各地用户可来我们公司现场免费试机、满意在订购货物！

2：针对没有时间考察的客户，我们跟全国各大物流公司合作，全国各地级市可享受货到付款业务！您只需支付几百块定金即可发货到您的所在地！风险为您降到最低！

3：购机随机赠送多种风味麻花配料，让没有技术的客户使用机器、制作麻花更简单！

软麻花的做法：原料：面粉1000克 干酵母 泡打粉各12克 白糖300克 油100克 水450--500克

制法：1.将干面粉倒在案板上加入干酵母 泡打粉 拌合均匀 扒坑. 2.将水 糖 放入盆内顺一个方向搅拌待糖全部 溶化后放入豆油. 再搅拌均匀 倒入面坑内快速 掺合再一起. 合成水揉糖发面面团稍醒 反复揉三遍(醒10分钟揉一遍)最后刷油 以免干皮 3.待面发启 搓长条下等量小剂刷油稍醒既可 搓麻花 4大锅上火放宽油 烧至七成热时 将麻花放入油 锅炸至沸起后翻个炸成中红色出锅既成. 特点：脆软香甜

脆麻花的做法：脆麻花先将红糖、苏打、油加两倍水溶化，再将面粉倒入和均匀。

也有用明矾、碱面、红糖、糖桂花和面的做法，成面团后，再揉进温水，盖上湿布饧10分钟。

脆麻花特点是焦、酥、脆，有甜味，存放几天仍保持脆性。

本产品的加工定制是是，种类是麻花机，产品别名是麻花机饊子机，品牌是世恒，型号是MH-8，电压是220-380（V），功率是1.5-2.2（kw），产品用途是休闲食品生产加工麻花机，外形尺寸是1320*440*760（mm），净重是110（kg），包装是木箱，适用范围是蛋糕房设备,面包房设备,中餐店设备,休闲食品厂设备,专业生产设备，营销是新品，售后服务是质保一年终身售后，规格是MH-8