

海鸥电动压面机 制面机 家用面条机 小规模饮食店首选 力道足

产品名称	海鸥电动压面机 制面机 家用面条机 小规模饮食店首选 力道足
公司名称	永康市益海顺工贸有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:否 可生产产品类型:面条,饺子,软陶加工 品牌:海鸥
公司地址	浙江省永康市象珠镇苔川村川南路36号
联系电话	0579-87327178 13566919665

产品详情

160b 180b 200b的电机是筒装的，没有外壳，散热快！

160/180/200型号是大电机370w，齿轮带动（必看，这个是价格差异的所在，配置不同，价格有区别）

160b/180b/200b型号是小电机260w。皮带，齿轮相结合带动，此款是迎合市场需求开发的。

以下是大电机的内容：（友情提醒：工厂对齿轮等从降低噪音角度考虑，时有改进，恕不另外通知，以工厂的最新上市为准。）

dzm--200 型电动压面机

用途及特点

电动系列压面机dzm-200型号，本机采用齿轮传动，三级传动力大，耗电小、噪音低、性能好。可轧制各种口味的粗细面条、馄饨皮等多种食品。适用于宾馆、饭店、食品加工场、个体饮食及家庭制作面食之用。外型美观，结构先进，操作方便，工作效率高稳定。

电动压面机只配有一把刀，此款刀有两种大小规格可供选择，一种规则为2-6mm的压面刀，一种规格为3-9mm的压面刀（这两种可选，随机发）。

另外需要另外购配圆刀的朋友，可以与掌柜联系。

额定输入功率:370w（带b的是260w） 电机功率: 250w 额定电压:220v
额定频率: 50hz

防水等级:1pxl

生产能力:15-25kg/h (根据机型不同而异)

使用方法: 1.和面:面粉加温水(约10:4),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。

6.结束:用完后,关掉机器。

1.上面第一组是调节滚轴的厚薄的,滚轴的调节尺度在约1毫米-5毫米之间,他们滚轴的调动平行度在0.08毫米。

2.第二组其实就是压板的螺丝,螺丝旋紧了,面刀也固定好了。

3.第三组调节面条宽度.面条可调节的两个宽度为3毫米和9毫米两个尺寸.面条为方面.如果需要圆面的客户.联系店主.另行购买.

注意事项: 1、经常向轴间加注食用油润滑。 2、坚持轧面辊底部刮刀与轧面辊紧贴严密,防止轧面辊粘面,保持切刀底部梳齿紧贴切刀,槽根部防止面条趋扭,切面时切勿倒摇,避免损坏梳子。 3、严禁铁屑或硬杂物混入面片或掉进机内,以免损坏机件。 4、使用后,用毛刷将碎面渣清扫干净,盖好防尘布。

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,进入异物等原因而造成零件或整机损坏的,本厂提供服务,一切费用由用户承担。

3、轴承、螺栓、皮带等标准件不在三包之内。

4、电机保修按照国家规定时间。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。(因用户操作不当,而电机损坏的,将收取相应的费用)

注意:不要用水洗哦！电动机器类的全新机器出厂会有铁锈味很正常！这是无法避免的，机器讲究是实用性能！ 因为此款机器机器比较重,外省一般只适合走物流货,到货电话通知自取，不适合走快递,费用高,请买家拍之前请与卖家先联系好再拍。

本产品的加工定制是否，可生产产品类型是面条,饺子,软陶加工，品牌是海鸥，型号是160-180-200，功率是0.26--0.37（kw），适用范围是中餐店设备,饮品店设备,休闲食品厂设备，生产速度是15-25（kg/h），营销是新品，产量是999999，规格是DZM160B,DZM180B,DZM200B,DZM160,DZM180,DZM200