

全自动揉面机自动输送到轧辊间 省时省力电动小型揉面机

产品名称	全自动揉面机自动输送到轧辊间 省时省力电动小型揉面机
公司名称	任县久正锻压机械厂
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:炊具 品牌:久正
公司地址	任县邢湾镇付北村
联系电话	86 0319 7582791 13833908122

产品详情

自动揉面机是我公司单位经过广泛市场调研和征求用户意见吸收国内、外各类机型特点而开发的新产品。该机适用于各食品制作单位及大专院校和大、中型食堂、饮食单位，揉压各种酥韧性面团。由于采用了我厂专利技术，使面团输送、折叠和揉压自动连续完成，无需人工翻动及折叠，即卫生又安全。它的研制成功填补了国内饮食加工机械一项空白，深受用户青睐。它具有自动化的性能，更是配置各类面食加工生产线的理性设备。结构特征及工作原理 1结构特征：自动压面机主要有机架、传动部分、输送折叠部分、翻压部分组成。传动部分主要采用链传动，具有传动平稳、噪音小的特点。输送折叠部分采用我厂专利技术，运用不同线速度，实现了自动折叠，代替了繁重的手工操作，即卫生又安全，实现了文明生产。翻压面部分有上轧辊、下轧辊和可调轧辊组成，可调轧辊采用我厂专利技术，操作方便可靠。 2工作原理：将定量面团放在下输送带上，开动机器，自动输送到轧辊间，面团在输送带和轧辊作用下自动完成喂入和压面工程。压完后经上输送带自动传倒下输送带，由于采用不同线速度，使面皮自动完成折叠和输送、喂入，转下道工序。经过反复揉压达到理想压面效果。轧辊间隙调整是通过一涡轮副和偏心机构实现厚薄无级可调，用户可根据实际情况及面食工艺自行掌握。

主要技术参数

类别型号

350 500轧辊调整范围5—25mm 8—25mm轧辊转速74r/min
79r/min额定输入功率2.2kw 3kw额定电压380v 3~ 380v 3~额定频率50hz
50hz普通v带a1219—3 a1473—3 配用电动机y100l1—4 2.2kw y100l2—4
3kw防水等级ipx1 ipx1外形尺寸1035*650*1065mm
1130*755*1240mm机器重量245kg 330kg输送带规格尺寸下带1815*335mm
下带：2066*480mm
上带：945*370mm 上带：1222*460mm

操作使用（350与500操作使用方法相同）使用前的准备和检查 1、将机器安装在工作位置处的水平地面上，调整支架高度，使机器平稳、可靠。 2、清除轧辊上的防锈油纸，轧辊之间，输送带上不允许有任何异物（特别是硬物），转动调整手轮，手轮应转动灵活，调整间隙应符合要求。 3、检查电源电压是否与本机铭牌标示额定电压相符。 4、在外罩接地标记处可靠连接地线，将电源线伸长，找专业电工将机器电源线接在全极断开大开距电源开关上，接通电源，按下“on”按钮，检查转向，机器转向应于机器上所标示的转向一致。 5、每班从加油点加注润滑油一次（适量），空载试运转，无异常声音时方可使用。 机器在工作中切勿将手或其他硬物放入轧辊之间以免发生危险! 操作程序 1、先使用2—3kg面团揉压数遍，以擦净粘掉轧辊及其他部位的防锈油及灰尘，停机（按下“off”按钮） 2、根据实际需要，操作手柄转动手轮使可调整轧辊进退，以达到调整压辊间隙，轧辊间隙在允许的轧辊调整范围内无级调整，且轴向间隙均匀。为提高压面质量，延长机器使用寿命，轧辊间隙应由厚到薄逐级调整。 3、将面团放在下输送带上，面团即有输送带自动送到轧辊间，压面折叠过程即可自动完成。 故障分析及排除故障现象原因分析排除方法备注面团不进入轧辊间面团太厚使面团变薄 面团粘轧辊面团太软或粘随着面皮从上输送带下落到下输送带上撒适量面粉，面团折叠后，在面上撒适量面粉 轧辊转速降低1普通v带太松或磨损严重2挡面板损坏挤面1调整或更换2更换挡面板 维护保养所有的维护、保养、维修工作都必须在切断电源的情况下进行！ 1、每班使用前，从加油点（产品上有标示）加注适量润滑油。 2、使用中，轧辊转速减慢（压面速度减慢），可拆掉左护罩检查普通v带的松紧及磨损情况，并及时调整或更换。 3、每次用完后对机器认真清理，确保饮食卫生，清理时不得用锐器刮轧辊表面，也不得用喷水管直接冲洗。 4、机器长时间停用时，应在轧辊表面涂抹少量食用防锈油。 5、机器在工作中，如果出现机器声音不正常，必须立即停机检查，待故障排除后，方能继续使用

本产品的加工定制是是，种类是炊具，品牌是久正，型号是JZ-350，电压是380（V），功率是3.0（Kw），外形尺寸是1350*755*1240（mm），净重是200（Kg），包装是电议，适用范围是西餐店设备,中餐店设备，营销是新品，售后服务是一年，规格是8-25mm