

# 全新300型链条式 商用电动压面条机 商用压面机 商用揉面机

产品名称	全新300型链条式 商用电动压面条机 商用压面机 商用揉面机
公司名称	瑞安市凯诺机械有限公司
价格	820.00/个
规格参数	加工定制:是 可生产产品类型:米粉,面条,包子,饺子,粉丝 品牌:BS
公司地址	中国 浙江 瑞安市 飞云镇铁炉工业区
联系电话	086 0577 65022208 13587988559

## 产品详情

亲，这款可是链条式的，请不要拿别人家的齿轮式的来比较哦。

此价格是不含切面刀的

切刀连接 请拍：

<http://item.taobao.com/item.htm?id=15222966568>

300型立式压面机具有操作简单、方便、安全、轧辊调距大，效率高、噪声低、外形美观等优点，是面包、点心制作的理想设备，适合于面包加工场，早餐店，蛋糕店，各种饼店，酒楼及集体食堂等单位使用。

使用操作：

- 1.使用前将机器安放在干燥、通风的水平地面上，确保机器工作平稳、可靠。
- 2.认真检查机器进料口内有无铁器、硬物，并及时清理，使用前将接面盘拉出。
- 3.检查电源电压是否与本机使用电源相符。
- 4.将电源软线伸厂，把带有接地符号的线芯可靠接地，把其余三条线芯（配备单机电动机时为两条）分别接到开启式负荷开关（闸刀开关）断开时的引出线接线端子上，闭合开启式负荷开关，启动开关，从进料口看，视活动轧辊向下运转正确，空载试运转，各部位无异常可试机。

5.根据需要调整轧辊间隙，操作手柄转动手轮，使可调轧辊进退，可使滚扎间隙在0-25mm内无极调整，轴向间隙均匀，从而使轧制面皮厚度均匀。

6.操作时，应防止硬物进入轧辊间，以免损坏两轧辊。

操作程序：为提高面皮质量，延长机器使用寿命，节约能源，请在操作时由厚到薄逐级调整轧辊间隙，进面厚度为出面厚度的2-4倍。且不要将手靠近轧辊间，以免发生意外伤害。

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ty 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。

维护与保养：

所有维护与保修工作都必须在切断电源后进行。

1.每次用完后对该机认真清洁一次，确保饮食卫生，清洁时，不得用锐器刮两轧辊，也不得用喷水管清洗。

2.每班从加油点往齿轮上加注润滑油一次，选用齿轮油或20#机油或食用油均可，每次加注量以加注数十滴为宜，涡轮、蜗杆及轴承内润滑脂半年更换一次，选用钙基润滑脂。

3.检查普通v带的松紧及磨损情况，并及时调整或更换。

4.机器长时间停用时，应在两轧辊表面涂抹少量食物油防锈。

qq:365606933 电话：13587988559 联系人：温小姐

本产品的加工定制是是，可生产产品类型是米粉,面条,包子,饺子,粉丝，品牌是BS，型号是300，功率是1.5（kw），适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,面包房设备,中餐店设备,休闲食品厂设备，营销是特价