

华成牌HC-50型洗面筋机厂家直销

产品名称	华成牌HC-50型洗面筋机厂家直销
公司名称	巨鹿县华成机械厂
价格	面议
规格参数	品牌:华成 型号:HC-50 保修期:一年
公司地址	河北省邢台市巨鹿县工业开发区68号
联系电话	0319-5036000 15303193137

产品详情

产量：	每小时50-100斤面粉
功率：	1 kw
规格：	500*550*600mm
生产速度：	每小时50-100斤面粉 kg/h
适用范围：	面包房设备
外形尺寸：	500*550*600 mm
品牌：	华成
型号：	hc-50
加工定制：	是
可生产产品类型：	面条

详细说明

洗面筋机简介

面筋传统的制作方法是用手直接活面，再加水洗的方法来制作面筋，这样既费时又费力。洗面筋机操作简单易学、节省动力，洗面筋机面斗可翻，斗内加不锈钢过滤网，使面水和面筋有效分离，排水口放水方便，全不锈钢制作，干净卫生，是制作面筋最理想的机械产品。

洗面筋机的性能：

洗面筋机具有效率高、洗面净、效果好的特点，集和面洗面于一体，大大减轻了人工繁重的体力劳动，适合做面筋生意者使用，也可做为凉皮、擀面皮机的配套设备。

省时省力：面粉直接倒入机器即可一次洗出面筋。

产品参数：

电动机功率1.5kw-2.2kw（照明电源）

电压：220v

效率：每小时50-100斤面粉

操作：1人

使用方法：

- 1、开机前先按1市斤干面粉配0.6~0.7市斤的水倒入斗内，再按此比例把面粉一次性倒进斗内开机和面。
 - 2、和面、需要12分钟，必须顺转和面5~6分钟，再倒转和面5~6分，停机醒面。
 - 3、醒面:醒面时间不少于12分钟。
 - 4、洗面：停机12分钟后，可往面斗内倒入30斤左右的水，开机洗面，洗至3分钟后停机排面浆。
 - 5、排面浆、过滤：把分和器搬到分位，翻斗排面浆时必须插好过滤网，排完面浆为宜，二次洗面长不得超过5分钟，后洗的两次时间可长一些。
- 综合上4、5所述的方法洗、排、虑四次即已洗好，取出面筋，清洗面斗。
- 6、效果：该机洗50市斤面粉，约需45分钟（不包括停机时间）。每市斤高筋干面粉，可洗出0.45市斤湿

面筋。