

# 华成牌HC-60型贝壳酥（麻食）机低报价

产品名称	华成牌HC-60型贝壳酥（麻食）机低报价
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-60 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

本系列产品通过不同的模具生产多种花样的食品，如：贝壳酥、银耳酥、五星、五角酥、空心面、罗丝面、锅巴、灯笼、铬络面等，如用户需要各种新型模具，我厂可根据用户的要求进行加工制作。本机以制造精密、外形美观、使用方便、成本小、耗电低、产量高之著称，是广大城镇农村发财致富最理想的食品机械。粗粮细吃，当今时尚。降血脂、降血压、营养均衡、抗癌保健！它符合当今人们的健康饮食观念，它引领人们的消费观念，它就是新型多功能面食机。本机制造精密，外型美观，使用方便，成本小，耗电低，产量高。通过不同的模具可以生产多种花样的食品：贝壳酥、银耳酥、麻食、麻花片、空心面、刀削面、五角酥、猫儿酥、螺丝面、灯笼酥、海螺酥、花生型、大小空管等。我厂可根据客户要求加工定做新型模具。贝壳机性能特点简介 本机制造精密，外型美观，使用方便，成本小，耗电低，产量高。通过不同的模具可以生产多种花样的食品：贝壳酥、麻食、麻花片、空心面、刀削面、银耳酥、五角酥、猫儿酥、螺丝面、灯笼酥、海螺酥、花生型、大小空管等。我厂可根据客户要求加工定做新型模具。本系列产品通过不同的模具生产多种花样的食品，如：贝壳酥、麻食、银耳酥、五星、五角酥、猫耳酥、空心面、刀削面、罗丝面、锅巴、灯笼、饴烙面等，如用户需要各种新型模具，我厂可根据用户的要求进行加工制作。本机以制造精密、外形美观、使用方便、成本小、耗电低、产量高之著称，是广大城镇农村发财致富最理想的食品机械。

一、多功能面食机使用说明：  
原辅料预处理...搅拌熟化...油炸...冷却...包装...成品。1、原辅料预处理：将面粉称好过筛去杂，按一定比例称好盐、碱和水（水温20 左右）把盐、碱同时放水搅拌，搅到全部溶解后，倒入面粉中。2、将配制好的面粉搅拌熟化，搅拌与机上操作时，室内温度保持10 以上，搅拌20分钟（面温20--30 ）至面团状，使面粉充分吸水，（有条件的可用电机搅拌筒搅拌）膨化后形成面筋网络，放置10分钟，保持面温20--30 然后上机。注明：搅拌过程中，如碱、盐溶液及搅拌温度过低。则面团形不成筋网络组织，贝壳出现不酥。反之，若碱、盐温度过高，搅拌温度高，则面团面筋老化，面团过早熟化，也会出现上述情况，因此，必须按要求操作。3、将搅拌的面料送入多功能食机中，面料在反复的辊轧过程中，被制作成型后，送入油锅。4、油炸、将定量切断的产品放入热油锅内（油温保持在180 左右）炸1分钟后取出，凉干、包装、入库。说明：用油最好用榨油（或植物油与猪油以1比1的比例混合油），料未下锅前油温最高200 ，料下锅后油最低170 。

二、技术参数 规格 生产效率 配用动力 三角带型号 外形尺寸 总重量  
mst—30型 15—30kg/h  
2.2kw(单相) 1020—1100b型 500 × 470 × 780 90kg  
mst—60型 30—60kg/h 3kw(三相) 1020—1100b型  
700 × 480 × 900 120kg  
mst—100型 60—80kg/h 4kw(三相) 950—1000b型 710 × 480 × 910 150kg