

华成牌HC-25型和面机产品介绍

产品名称	华成牌HC-25型和面机产品介绍
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-25 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

基本参数

产量：	25kg/次
功率：	220 kw
规格：	700*600*500
生产速度：	25kg/次 kg/h
适用范围：	茶餐厅设备
外形尺寸：	700*600*500 mm
营销：	特价
品牌：	华成
型号：	hc-25
加工定制：	是
可生产产品类型：	面条

详细说明

1、本系列和面机，均采用齿轮减速传动结构，具有结构简单，紧凑，操作方便，不需复杂的维修，使用

寿命长等优点。2、面斗，采用不锈钢材料和特殊的表面处理，绝对符合卫生标准。安装与调试：

1、机器四脚应放平，减少振动;在机架底部（等电位接线端子）处接好地线，以防漏电发生危险。

2、检查各紧固件是否松动，检查电源线开关是否完好。 3、齿轮处加适量的润滑油。

4、各油孔或油杯中加适量润滑油并坚持每班加2-3次。

5、接通电源，查看旋转方向。（搅拌器向后转） 6、运转应平稳，无异响。

7、空车运行5分钟后复查各紧固件，再进行工作。 操作方法及注意事项： 1、操作方法：

接通电源，合闸，开机使机器正常运转;将面粉及其它材料、水放入面斗内进行搅拌，当搅拌至所需程序时停机，拔出插销使面斗下斜90度即可倒出面团。 2、注意事项：

(1)该机使用电源电压偏差不得超过 $\pm 5\%$ 。 (2)必须按额定和面量操作，如和制过硬面团必须减少面量。不允许在面斗内发酵面团。额定和面量水面比为水：如0.45--0.5:1。

(3)和面时要先放面后加水，不可倒转。只有和面完成后可使倒转倒出面团。

(4)开机时不可将手及其它物品放入面斗内，以免发生危险。

(5)用完后切断电源，清理干净，长时间不用将电镀部分涂上一层食用油以防生锈。

(6)本机为防滴形结构，该器具不得用喷水管冲洗。