

凉皮机、300型凉皮机供应各种型号凉皮机

产品名称	凉皮机、300型凉皮机供应各种型号凉皮机
公司名称	邢台福宏机械制造有限公司
价格	6800.00/台
规格参数	品牌:福宏 型号:300型
公司地址	河北省邢台市任县邢家湾镇木口工业区
联系电话	0319-7581211

产品详情

凉皮的特点；

fh系列凉皮机（fh-300型、fh-400型、fh-500型）是我公司技术科人员经过广泛的市场调查，精心研制成功的世纪新产品，经过有关部门的鉴定，均达到各项设计要求。

凉皮、面皮是我国北方黄河中游一代的一种民间小吃，凉拌，热炒均可。无需用水浸泡，出机即可使用。由于直接用面水制作，出机即为熟品，比手工凉皮劲道、透亮。1斤面粉可做两斤凉皮，加上独特的汤汁勾兑，香料配置秘方，使这种脍炙人口的风味升级为中华民族小吃。超通系列蒸汽式凉皮机具有凉皮外形美观，自动化程度高，出皮速度快，

（凉皮机）最大的特点是取代了人工师傅制作面皮时烫面、杆皮、笼蒸的体力劳动，并比人工作能力提高10倍，制出的面皮薄、筋光亮，软硬适中，口感好，用一般的标准小麦面粉或精分，制作出来的凉皮比人工做出的口感更好一些。

fh新型精装简易型凉皮/米皮/河粉专用机			
型号	fh-300型	fh-400型	fh-500型
电压	220-380v	220-380v	220-380v
加热功率	1.2*8=936kw	1.2*10=12kw	1.2*12=14.4kw

电机功率	1.5kw/台0.4kw/台	1.5kw/台0.4kw/台	1.5kw/台0.4kw/台
加工能力	60kg/h	90kg/h	150kg/h
凉皮宽度	28-30cm	40-45cm	50-52cm
整机重量	120kg	130kg	140kg
外形尺寸	2700x1350x600mm	3400x1350x800mm	3400x1370x1000mm

蒸汽式凉皮机操作员应注意事项：

- 1、首先把机器装置在水平位置，特别是输送带更要水平，否则做出的凉皮薄厚不均匀。
- 2、要把水加到一定位置，水位过高会影响凉皮的质量，过低会损坏加热管，导致漏电，注意水开后不要跑到输送带上即可。同时根据水位的高低来

调整浮球在副水箱内的高低位置即可。（注：浮球的一端要直接通道水龙头上保持经常有水）

- 3、打开加热开关，开始加热同时打开输送开关，调整输送带的位置，不让跑偏、然后用湿毛巾在输送带涂洒均匀。当温度表的指针指向100 -

110 时方可制作凉皮。

4、作凉皮时

，现将面水倒入料斗中，再打开变速电机开关，根据凉皮的厚薄来决定电机的转速，转的越快、凉皮越厚，否则越薄。

- 5、本机上有涂油装置，把涂管直接插入第二布袋内打开油杯底部阀门即可（用高温后的油）

- 6、根据凉皮出来的质量需要打开那个风扇，就打开那个。切丝时要把切刀底部的风扇关闭。

- 7、出来的凉皮没有冷却前勿用手动，以防粘连。

- 8、工作完备后，首相关闭加热开关，把输送带上的东西清理干净后关闭输送带开关。以此类推，关闭所有开关即可。

- 9、面水的调配，用一般小麦面粉即可。经过洗面、过滤、沉淀（沉淀时间约为6-8小时），然后把多余的水倒掉，稀稠适中，一般配比为1：1，也可以根据实际情况来定。

水面的调配：

用一般普通标准的小麦面粉或精粉，经过洗面、过滤、沉淀、发酵后，将面水搅拌均匀即可使用。（面水发酵程度必须掌握好，如发酵过度时，可在面水中放入适量的强面精、淀粉）（注意稀稠要适中），一般沉淀

为6-8小时。

