

商用大型和面机 中型蒸包和面机 手工馒头和面机

产品名称	商用大型和面机 中型蒸包和面机 手工馒头和面机
公司名称	邹平县明集镇名扬炊具机械销售中心
价格	面议
规格参数	品牌:名扬 型号:型号齐全
公司地址	滨州市邹平县明集镇开发区
联系电话	13561554465

产品详情

和面机安全技术规程:

1. 开车前检查电器各部分是否绝缘良好, 电机接地是否可靠。严禁用湿手按开关按钮。有问题请电工处理。

2. 按机器规定一次和面是投入干面粉, 不准超负荷运传。

3.按照机器维护要求定期加油。

4. 在和面时, 应盖好箱盖。切勿将手或其他硬物伸入面斗内, 以免发生危险事故。

5.取面时必须断电, 待停电绞拌后将机壳歪倒后再取, 一次取不净要用刀割下后, 再去点车, 不准一人取面另一人点车。

6. 运转是不得触动转动部件, 发现异响、松动、杂物、震动等不正常时, 应停车检查、维修。
安装

1.检查机器各部件紧固件是否松动, 如果松动则需加以紧固

2.将机器安放在旁人不易接近的水平地面上

3.机器下部接地标志处必须可靠接地, 以免漏电伤人

4.用户自备全极断开装置(如刀闸), 将机器电缆线接入

5.将刀闸闭合, 扳动开关手柄, 使机器试运转, 机器没有异常声响即可投入使用.

操作规程

1.搅拌先将面粉倒入和面桶内，加入50%的水进行搅拌，搅拌5分钟左右即和好，如面团与搅龙一起转时，洒些干面粉即可消除。机器正常运转工作时，搅龙的转向应与皮带护罩上的箭头指向一致。

注意：机器运转时，严禁将手伸入！

2.和好面后，断开电源，打开机盖，抽出插销，将面桶扳转90度，插好插销固定面桶，进行取面。面团过大，可用刀将面团切成块取出。如果面桶底部面团不能取出，可用反转将面团送出再取面。大中小型和面机型号不同，价格不同，型号全，欢迎顾客来参观、咨询、洽谈。