

蒸馒头全套设备 馒头蒸房 全自动和面机

产品名称	蒸馒头全套设备 馒头蒸房 全自动和面机
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:可定做
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 大型和面机价格 小型和面机价格 说明：和面机是面食加工的主要设备，它主要用于将小麦粉与水按1：0.38—0.45的比例，根据用户加工工艺要求（有时加食油、食糖、及其他食物和食物添加剂）混合制成面团，广泛适用于食堂、饭店及面食加工单位的面食加工，是替代手工，降低劳动强度，满足人民饮食卫生要求的理想设备，也可用于其他同类物料的搅拌和混合。 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，发现异声、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。