

刀切馒头机 方圆馒头机自动小型馒头机 创业设备

产品名称	刀切馒头机 方圆馒头机自动小型馒头机 创业设备
公司名称	任县德普机械厂
价格	面议
规格参数	加工定制:是 可生产产品类型:馒头 品牌:德普
公司地址	中国 河北 邢台 任县 邢湾镇穆口村
联系电话	86 0319 7580777

产品详情

主要优点全机外表采用喷塑处理,上面为不锈钢,外观高档.面斗及其他供面部位,采用不锈钢或无毒材料制成防止生锈,保证食品安全卫生.送面部分采用三个不锈钢绞龙,保证馒头大小均匀,不出现忽大忽小现象.送面锥部件分切设计,安装简便,拆卸容易.主动力采用变速器传动,内部齿轮全部采用45#钢高频淬火,使用寿命长,噪音低.本机工作量大,生产效率高,节省人工,降低劳动强度.主要技术参数

本机生产效率为60个/分钟,配备动力3.0千瓦(三相),规格型号有每500克干面粉出馒头3-10个,每小时生产馒头3000个左右.

使用前准备 ;

- 1.安装:机器安装要求场地干燥,放置平稳,适当留以空间便于操作,外接电源应请专业人员负责安装,并对机器进行可靠接地,转向应与机器标志所一致,如方向相反,立即改正,严禁倒转.
- 2.使用本机前应认真阅读使用说明书,熟悉本机结构性能,检查电源,电压,接地是否正常.
- 3.使用前打开各口盖,检查清除异物,空机运转良好方可使用,每天开机前在外露齿轮上滴油3~5滴.
- 4.向补面盒内加500克左右的干面粉,使用过程中随用随加.

使用方法 ;

- 1.将发酵好的面团加入适量的面粉与碱经和面机搅拌均匀,一般情况下面粉与水的比例按1:0.4为宜.
- 2.将和好的面醒一醒,醒面的时间根据天气条件定一般20—30分钟,温度在38度左右.
- 3.开机前应将调节手轮调到中间部位,开机后将和好的面团切成1000—1500克大小的块状连续放入面斗内,然后根据所需馒头的大小调节手轮,手轮调节示意图如下:面团过多过少都会影响馒头的大小和成型率应保持面团连续均匀.
- 4.机器正常工作期间,确保补面盒内有足够的干面粉,以防面团与切刀或成型辊粘结,影响馒头坏成型率.
- 5.机器正常运转时,手或金属器具不得接近所有传动部位,以防伤人或机器.
- 6.使用结束后,要把面斗内的余面清理干净可做发酵面用,盖好各口盖,以防异物入内,切断电源,如果每天使用出面锥口内的余面可不用清除,如果隔几天不用要在停机后用专用扳手将出面口部位锁母卸开清除余面,以防余面变质或干涸造成机头堵塞影响卫生或机器损坏.

常见故障原因及排除方法 ;

1.维护与保养

- 2.机器每次工作前应空转数分钟方可使用.
- 3.每班使用前应先对机器进行润滑,给齿轮上滴数滴机油,齿轮箱内每半年更换一次齿轮油,少量即可,防止齿轮油从轴承部位漏入面团中.
- 4.机器进行检修时,拆下的轴承需用汽油清洗,然后涂上黄油方可安装.

注意事项 ;

- 1.机器运转时,绝不允许手,金属器具接触各传动部位,以防造成人机损伤,清理时必须切断电源,由于违章操作造成的损失或事故,厂方不负任何责任.
- 2.特别提醒用户在购机是要参照机器上所提供该机型所生产馒头规格等数据正确选型.此类馒头机所生产馒头不是大小随意可调的,可适当增大或减小馒头的大小,过大或过小影响成型率.
- 3.本机器所规定5头,6头,7头,8头,9头均按500克干面粉而定.

三包说明 ;

- 1.在购货单位在按机器使用说明正常使用和保养的情况下,自购货之日起六个月内因制造不良造成的质量问题,并有据可依时,厂方给予免费维修或更换零件.
- 2.由于用户操作不当或机械进入异物而造成零件破坏等责任事故不在保修之列.本厂可提供服务,一切费用由用户承担.
- 3.轴承,电机等标准件,易损件不在保修范围.
- 4.本机器保修半年.

1、所有商品一律出厂价销售，不含运费，不包邮！

2、运费到付客户提货时付给货运公司，所以下单时运费统一写“0”，方便及时下单加快发货.

因销售旺季，线下批发同步进行，下单时请咨询客服是否有货！

联系电话：15130955799

qq:272752818

邮箱：272752818@qq.com

本产品的加工定制是是，可生产产品类型是馒头，品牌是德普，型号是60型80型，功率是1.5（kw），适用范围是蛋糕房设备,茶餐厅设备,面包房设备,中餐店设备，营销是新品，规格是60型,80型