

商用和面机 节能搅拌机

产品名称	商用和面机 节能搅拌机
公司名称	广州惠辉机械设备有限公司
价格	2300.00/台
规格参数	品牌:广州惠辉 型号:20A 电压:220V
公司地址	广州市番禺区大石镇礼村礼绿路猪头元工业区3号
联系电话	17727768869 17727768869

产品详情

商品名称；正品保质保量新款和面机

型号；20A和面机

电机功率；1.1KW

和面量；(kg) 8

电压/频率；(V/HZ);220/50

料桶容量；(L);20

和面杆转速；(r/min);278/148

料桶转速；(r/min);26/14

整机重量；85/Kg

外形尺寸；40*73*90cm

该20A系列双动双速和面机是一种新型和面机械，其和面钩与料桶可同时转动，大大提高了搅拌速度和

效率，装有安全防护罩及安全开关，操作方便安全，外形美观，易于清洁，特别适用于西饼屋烘焙面包、宾馆、餐馆、单位食堂等揉制面团之用。与食物接触部分均采用不锈钢或同类材料制造,采用链条、皮带传动.整机电器装置均符合国家标准,本机设有快速与慢速两种速度,本机设有按钮式与转换式开关，任君选择双动双速/单速和面机 是采用皮带、链条和链条传动变速，和面杆搅拌桶同时作旋转运动，该机具有结构紧凑、外形美观大方、操作简便、安全卫生、工作效率高等特点。是宾馆、酒楼、公共食堂、个体饮食等揉制面团和搅拌食物的理想加工机械。

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动，洒些干面粉即可消除。注意：机器运转时，严禁将手伸入！

- 保养规程：
- 1.在使用中经常检查各部件紧固件，如有松动及时紧固；
 - 2.和面时面粉的加入量不应超过面桶容量，以免烧坏电机；
 - 3.如发现面团有油污，应及时检修，更换油封。

- 清洗：
- 1.机器使用完后应及时进行清洗，以免影响再次使用；
 - 2.清洗时面桶内加水高度不应超过轴的最低点，以防止水从面桶侧板的轴孔溢出或流入侧板夹层中影响使用寿命；
 - 3.本机为防滴型器具，禁止用喷水管清洗。

- 敬告：
- 1.严禁把手伸进面桶内拨面；
 - 2.电器开关损坏必须找专业电工更换。

- 售后服务：
- 1.用户购机后，请按此说明书要求进行使用和保养；
 - 2.购买产品六个月以内因制造不良负责免费维修（电机电容、油封、轴承等易损件除外），如因用户操作不当造成机器损坏的，只收取更换配件费用。