

家用小型生产圆馒头机白鸽馒头机山东馒头机价格

产品名称	家用小型生产圆馒头机白鸽馒头机山东馒头机价格
公司名称	山东白鸽食品机械有限公司销售部
价格	3800.00/台
规格参数	品牌:白鸽 型号:MG70-2 生产速度:70个/分钟
公司地址	山东省德州市乐陵市济盐路188号
联系电话	13697698670 13791326663

产品详情

本机省时、省力、结构紧凑、设计合理、上台面为纯304不锈钢，不沾辊设计，对辊不粘面、所有粘面部件都符合食品要求。把和好的面放在机器里，通过搅拌、滚揉、挤压、分割、滚圆，就会自动出来圆形的馒头，一分钟60-70多个，可代替5个工人你还在用手工吗？那你就outs了【特别提示】

面粉和水比例推荐为：中筋面粉（普通馒头粉）1：0.4，也就是一斤面粉加4两水

高筋面粉（面包专用粉）1：0.5，也就是一斤面粉加5两水 面太软或太硬将影响馒头的成型

本着对产品负责、对用户负责，本机出厂时都会装面测试

工厂直接发货，售后有保障。使用本机建议一次最少做50斤以上的面粉，太少了体现不出机器的性能众所周知，馒头是我们北方的主食，而现在因其营养丰富、食之劲道、香甜可口而普及到全国各地，馒头已作为一种商品，摆在大大小小的摊位上，但以前的馒头是手工制作，耗时耗力，现在技术先进了，有专门做馒头的机器，并且馒头机制作出来的馒头大小、形状都一样，面筋到、光滑、外观漂亮，口感好，而且馒头机外形美观，噪音小，效率高，操作简单，和好的面团放在机器里，通过推、挤压、切割、滚圆，就会自动制成圆球状馒头，并且可制作开花馒头，也可制作窝头，省时省力，为您节省人工，节约成本 mg70-2数控馒头机是我厂在60/xl型基础上研制的新产品，该机送面压力大，进一步加强面筋密度，馒头白度和弹性，采用二次搅拌，即时补送入螺旋体，促进馒头大小均匀。送面椎体采用大三节设计，安装简单，拆卸容易，方便清理送面部位的残存面团。采用插柱式调节结构，具有调节幅度大，不损伤面筋，操作简便准确，能将和好的面团通过推，挤压，切割，滚圆的办法制成圆球状馒头，高效，节能，防腐，耐用。使用方法：

将发酵好的面团加入适量的面粉和碱放到和面机中搅拌均匀，一般情况下面粉和水的经例为1:0.4。

2、将和好的面醒一醒，醒面的时间根据天气情况制定，一般为20-30分钟，温度在38 左右。3、开机前要调节手轮到中间部位，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中（请注意，一定要均匀的往进面口里放面，太多太少或太快太慢都会导致馒头的大小不均哦），并根据所需馒头的大小来调节手轮，面团过多或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、在机器工作运行中，要确保补面盒内有足够的干面粉，以防面团与切刀、成型辊粘连，影响馒头坯成型率。

使用及维护 1 检查进面箱内有无异物 2放入适量面粉 3启动和面按钮 4 按1：0.4

比例加入适量水（根据具体情况加水）5 和面7-8分钟左右后，将调节手柄调至最小 6

启动成型按钮。调节手柄至馒头标准重量 维护 1 检查电源是否接地 2 加注外部齿轮油

3使用后，出面嘴清面 4不沾辊禁止用异物刮擦 售后与维修

本产品全国联保，故障率低，一般48小时内上门维修。

本产品保修期为1年，保修期内，非人为原因造成的故障，我们免费维修，一般小故障，若通过沟通可以解决，一律不提供上门服务，沟通解决不了的，则会派维修人员上门维修！