

液压饸饹面机

产品名称	液压饸饹面机
公司名称	邢台耀翔机械制造厂
价格	2500.00/台
规格参数	品牌:耀翔
公司地址	河北省邢台市巨鹿县西郭城镇大张庄村东
联系电话	13933741588

产品详情

本产品采用全新设计，适应任何的灶台锅，不管什么样的锅，什么样的灶台，统统一机搞定，使用方便，移动自如。本机是在普通饸饹机的基础上，研制的最新型液压式饸饹机，操作更简单，出面更劲道。

产品简介：

液压直压饸饹面机（拉面机）是由电机驱动油泵加工粉条状饸饹面、拉面、土豆粉。该机具有体积小，生产效率高，移动方便，易于清理，与食品接触零件均采用不锈钢，防锈，耐磨蚀材料制成，机器使用220v单相电机，适合集体食堂，饭店及小型粉条加工厂，提高了工作效率降低了劳动强度。快速拉面机优势明显：面条原汁原味，面团中无需添加拉面剂，便可压制成型，口感、味道均与人工制作相当；工作效率高，每小时加工成面100斤，煮面300余碗，是普通拉面机的两倍以上；制作种类多，可制二细面、韭菜叶、米线等种类；自动化程度高，一次一碗，自动切断面条，实现定量、定碗操作；节约成本，面条不沾饹面，直接下锅，节水节电，是面馆的好帮手

主要参数：

配套动力：220v 2.2kw 1400转/分

筒径：78毫米 深150毫米

生产效率：2碗/10秒

整机重量：80kg

外形尺寸：长900毫米X宽400毫米X高1450毫米

结构与工作原理：

机器由电动机、齿轮油泵、液压缸、手动阀、溢流阀、面筒，料斗、等零部件组成，工作时将面料有料斗填入面筒内，电动机带动液压缸向下压，推进面料通过模具，由模具挤压成型。

使用要求与注意事项:

- 1、单相电机在运动中会产生静电，使用本机前应先接通地线。
- 2、每次开机前，检查各部位螺钉应紧固，不允许有松动现象。
- 3、轴承应润滑良好，不允许缺少润滑油脂的情况下运行。
- 4、料斗应该装到位，连接螺母、螺帽应拧紧，无松动。
- 5、电源、电线、插头电器元件应无破损、无漏电现象，未检查前禁止开机。
- 6、开机后：
 - (1) 液压缸应按指示方向运转。
 - (2) 机器运转平稳无异常现象。
 - (3) 将活好的面团切成大小适合的面块备用。
 - (4) 用面锤填料时，不得伸入过深，以防压手。
 - (5) 加工的面粉或者挤粉条的面粉应按天料配比要求拌合均匀，不允许将感应面粉填入面筒，以防堵住出孔造成机器超负荷运行，损坏机器零件或者烧坏电机，填料后避免长时间空转，停止填料时应及时关掉电源开关