

上海力丰和面机

产品名称	上海力丰和面机
公司名称	上海圣鑫食品机械设备有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	
公司地址	上海市松江九亭镇沪松公路1658号九润商务大厦
联系电话	021-57887823 18117491099

产品详情

【联系人：王滔 电话：181-1749-1099 QQ：3113-8982-51】上海卧式和面机，和面机作为制作面上设备的必备机械，在很多场所都有使用，浩博网销售不同档次的产品，欢迎咨询！和面机盒可90度翻转，方便取面!该和面机做经济型系列型号，在市场上运用比较广泛，1和面机深受消费者的欢迎，欢迎广大朋友订购咨询产品、

上海卧式和面机售后服务：

- 1、自购机之日起，在正常使用情况下，三个月内如发现确因制造质量问题，厂方给予免费修理或更换零件。
- 2、因用户操作不当，超负荷，碰撞，进入异物等原因而造成零件或整机损坏的，本厂提供服务，一切费用由用户承担。
- 3、轴承、螺栓、皮带等标准件不在三包之内。
- 4、电机 免费保修一年。如自行维修有困难，可将整机邮寄回我公司。您将得到免费维修。（因用户操作不当，而电机损坏的，将收取相应的费用）
- 5、超过保修期后，如机器损坏，照样提供邮寄维修服务，但对个别部件将收取成本费。

上海卧式和面机使用方法:

- 1.和面:面粉加温水(约5:2),水中适当放盐、碱;若做蛋面可不加或少加水，在盆内一起调和。
- 2.准备：将调和好的面团切成片状(约20毫米左右)，撒些干面粉待用。
- 3.使前应先检查工作表面，清除表面污物，在面刀轴套及齿轮处加些润滑油。
- 4.轧面：先拆下切面刀，调节压面辊二头的调节器，将两面辊间隙调为2.5-3mm，将插头插ty 220V电源的

插座内，按下机器上的开关，把和好的面片放入面斗上，引入压面辊之间，反复辊制4-5次，最后调节面辊间隙1.5mm，复压一次。

5.切面：装上切面刀，根据需要调整切面刀上调节器，顺时针将调节器转到位切细面，逆时针转到位切粗面，最后将压好的面坯放面斗引入两面辊之间直至切面刀，即可切成粗或细面条。

6.结束：用完后，关掉机器电源开关，拔下插头，将机体、刀、辊清理干净。