

# 鑫苑机械多功能玉米面条机多功能玉米面条机投资小

产品名称	鑫苑机械多功能玉米面条机多功能玉米面条机投资小
公司名称	北京鑫苑机械设备有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:鑫苑机械 型号:AH1056
公司地址	北京市昌平区回龙观二拨子工业园中路13号
联系电话	010-56279089 18500933199

## 产品详情

玉米面条机开机前的6个准备工作

- 1、首先要检查动力运转紧固部分有无异常情况，正常方可开机。
- 2、必须把缸筒、铰龙、毕子清理干净。
- 3、面粉用50%左右水和好，成面团状。
- 4、开机后用清水把筒冲一下，使筒内保持一定的湿度，把毕子上涂上豆油，使面条光滑。
- 5、投料时要均匀，2-3秒投入一小块，投面多少和速度是根据出面条的生熟而定。
- 6、水是按所需配料事先抖好放在缸内，出面后把面条用手拉直，面条达到8-9分熟，按从上向下一次绕上木辊。在出现下方用方形60瓦-100瓦风扇向上吹风，以便使面条冷却，利于摆成平板，成品面条是8-9分熟左右，如需薄一点，可减少投料速度减少面条数量，最后面放在工作台上，按所需长度切断,中间垫上塑料布，成品完成。

玉米面条机简介：

鑫苑玉米面条机只需要将整机装好，先倒入壹瓶开水至料斗里面，开机预热，然后将活好的玉米面放入机器里就可生产出成型的熟的玉米面条，且加工出的面条晶莹、细腻、口感特别好。玉米面条机具有一次成熟成型，简单、方便、卫生，可以生产玉米面条、荞麦面、米粉、白面面条、朝鲜冷面等产品。该玉米面条机生产的玉米面条色泽金黄鲜亮、风味独特、韧度大、弹性好、筋道滑爽、久煮不断、老少爱吃。鑫苑玉米面条机价格优惠，生产的玉米面条现做现卖，或供应早餐、快餐、工厂、居民区、宾馆等，适合加工行业生产或散包装在市场批发销售。

玉米面条机机器特点：

- 1 本机可做米线，米粉，玉米面条，年糕等熟食产品。
- 2 使用本机只需要将活好的玉米面，放入机器里面，操作简单快捷。
- 3 生产温度可调节、控制，无需用电加热而自熟。
- 4 玉米面条粗细可调，只用换个模具就可以了。
- 5 结构更加先进，垂直出面，面条筋道、清爽、不粘连。安全可靠、无噪音、不扰邻。
- 6 主要部件均镀不锈钢，耐磨耐锈，符合国家卫生标准。
- 7 前后增加百页窗，电机散热性好，延长使用寿命。
- 8 采用独特机头结构，清理维护十分方便。
- 9 面条水平出机，不用加高设备，不用费时清理弯头，避免弯头存面造成浪费和装拆不方便。

鑫苑机械愿真诚为各界朋友服务，为您提供最适合的产品是我们不变的承诺。欢迎各界朋友前来考察洽谈！

玉米面条机迎合了现代人追求科学膳食，粗粮、杂粮、粗细搭配的饮食时尚，成为创业者和政府扶贫地区的首先选择致富机械。多功能玉米面条机通过螺旋推进机自身挤压摩擦产热自熟，使用玉米、面粉、米粉、高粱面，豆类面等用一种或几种混合即可生产米粉、玉米面条、玉米金丝面、高粱乌龙面、小米御膳面、小麦龙须面、大米水晶面，绿豆面、荞麦面、莜麦面、蔬菜面等，多功能玉米面条机还可以加工鱼面、牛筋面、朝鲜冷面、米线、米粉等产品。多功能玉米面条机生产的玉米面条色泽金黄鲜亮、风味独特、韧度大、弹性好、筋道清爽、久煮不断、老少爱吃。现做现卖，或供应早餐、快餐、工厂、居民区、宾馆等，适合加工行业生产或散包装在市场批发销售。

自熟玉米面条机原料到成品面条一次成形成熟。制出的面条外表光滑、颜色金黄，柔软可口、久煮不糊，食用时有浓郁的玉米芳香口味，是一种美味可口的保健食品，具有较高的营养价值。尤其是电热自熟玉米面条机解决了各地用干挤法生产的玉米面条口感粗糙，水煮易断，食用时又涩又硬的难题，同时利用该机还可以生产其他的杂粮面条，米线，米粉，年糕等，一机多用，减少资金投入，创造了更高的经济效益。效益分析：每100市斤玉米碴(糝)可加工出130市斤鲜玉米面条，如果每100市斤玉米碴的价格是160元，130市斤鲜面条按每市斤2.5元计算，可卖到3.5元，这样去掉原料成本和水电费，工人工资，可净赚100元。

#### 玉米面条机制作的玉米面条的营养有哪些

1.玉米富含维生素C、维生素E、蛋白质、胡萝卜素、不饱和脂肪酸及粗纤维等多种营养成份。如长期食用，可以调节人体新陈代谢，增强肌体抵抗力。玉米多年来被国际上称为绿色食品。美国的玉米食品占全国食品的10%，而我国仅占1%，为了更好利用这一绿色食品，鑫苑机械食品部研制成功了新型纯

玉米面条机，生产出的面条降脂降糖，色正味纯，细滑爽口，久食不厌，为解决玉米销售难打开了新途径。同时又顺应了人们对饮食营养的日益苛求，丰富了餐桌文化，为高血压、高血脂、高胆固醇症，肥胖症患者带来了福音，堪称祛病健体、营养丰富，口味独特的绿色食品。

2.玉米面条有软黄金、富贵面、长寿面、黄金面等说法，是采用独特的生产工艺和技术配方，以优质玉米、高粱、小麦、小米、大米、荞麦、苡麦为原料精制加工而成的非油炸即食方便面条，低糖低热量，无任何添加剂和色素。也可加工成肉丝面、排骨面、鸡蛋面、牛肉面、炸酱面等适合众人口味的美食。玉米面条有一种浓郁的玉米香甜的味道，富有韧性和弹性，煮时不易断条浑汤，只需在温水或开水中浸泡1分钟即可食用，而且放置2小时不浑汤，不变糊，品质远远优于方便面。以色泽自然、味道鲜美、筋道滑爽、方便快捷、老少皆宜等优点，在面食市场独领风骚。

## 玉米面条机常见故障？

玉米面条机是在生产面条时使湿面条脱水、烘干的设备，在使用过程中，根据情况，小编整理出一下常见的故障问题：

### 1.面板不能正常连接？

由于轧辊间隙调整不当，会出现断板、余板现象，如上一道面板薄，下一道面板厚，下道需求量大，这样就会断板，反之就会余板由此道理，调整轧辊间隙断板时，缩小下组对辊间隙，使均匀即可。

### 2.面板跑边或面板两边厚薄不均？

是由于对辊两端间隙不一致而造成，因此调整轧辊两端间隙，使均匀即可。

### 3.面板及面条呈曲波形？

是辊间刮刀及切刀梳刀安装角度过大或梳刀刃口反口，调整到位即可。

### 4.面板沾轧辊？

是因为面坯水份过大或刮刀螺栓松动。

### 5.断不开面条？

是断面口刀刃与底板不符修整断面刀刃口调整到合适位即可。

### 6.面条断条？

是因为面粉中有杂质（上次和面桶中余下的残渣）或和面不匀。

以上是小编整理的出的一些故障及原因，希望对用户可以有所帮助。

## 用玉米面条机做出的面条下锅后出现混汤怎么办？

根据小编的查阅，出现混汤可能是以下两个原因引起的：

1、没有按照正确比例将原料进行使用。这里小编提醒在加工玉米面条时，要加入适量的淀粉。同时还可以加入百分之五黄原胶（食品添加剂），它可以改善面条粘合力 and 劲度，这样可以使面条筋道好吃，久煮不糊汤！

2、机器出现了问题。这里小编所指的问题是组装机器的零部件质量问题，当零部件出现问题时，我们就要第一时间给售后