

# 河南万杰清水河馒头机

产品名称	河南万杰清水河馒头机
公司名称	河南万杰智能科技股份有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:万杰 型号:AR1832
公司地址	河南省许昌市襄城县紫云镇工业园区
联系电话	0374-3850218 18337403978

## 产品详情

产品介绍：

- 1、自动和面，自动输送，降低劳动成本，提高生产效率，减轻操作者的劳动强度，自动化程度高。
- 2、采用连续压面。使面胚的面筋结构不被撕裂破坏，形成有层次的面筋，保持面筋网络的完整均匀。
- 3、充分利用微电脑编程控制、光电感应技术代替人工操作，馒头重量更准确，使用方便，精，确度高。
- 4、设计合理，结构紧凑，使用简单，维修方便。
- 5、制品大小统一、表面光滑、口感纯正。
- 6、与食品接触的部位，均采用优质不锈钢及PE或四氟材料制作，符合国家食品卫生标准。

生产工艺说明：

面粉倒入和面机按比例加入水，通过微电脑控制，输送带把面胚输送进入连续压面机，经过连续压面机的几次轧压、输送、通过斜坡输送机的分割、输送，再经过刀切方馒头成型机的卷面、卷制好的面柱经过刀切成型。确保制品醒发、蒸制工艺不受影响。

生产适应范围：

仿手工馒头生产线广泛用于大型企业、学校、部队、机关、早餐工程等单位。

主要技术参数：

产 能：800-13000个/h

制品重量：30-250克

功率：14.03kw

额定电压：380v

外形尺寸：10800\*1870\*1740mm

馒头是我们国家人们最常用的主食之一，经过了长时间的发展，更是在工艺以及品种上看起来更加的丰富。机械在现在横飞，很多人慢慢的崇尚手工制作的面食，大家都知道手工的馒头好吃，那么馒头设备怎样才能更好呢，甚至说比手工更好吃。

主要产业让馒头设备迎来更好的发展机遇，所以说带动了馒头机，揉面机等设备共同发展。过去几年时间中，大家购买的馒头还是在家庭小作坊设备中制作出来的馒头，跟之前的手工馒头相比白净了不少，但是没有出现工业化的发展，大部分还是小作坊，小地摊的经营等，使用馒头设备的几率并不高。馒头设备的出现不仅仅增大了规模，也是馒头加工机械中的更高发展，从刚开始简单的机械加工到目前智能化的设备机械流线，生产效率更高了，人工相对来讲减少了不少，食品安全标准增加了不少，这个代表的是时代的进步。为了增加馒头的口感，馒头设备生产厂家在不断的改进馒头机。压面机技术含量以及馒头的制作工艺等等，经过了揉面时间，压面程度等等工序，使得面团更加筋白，这样生产出来的馒头不仅仅外形上更加美观，而且馒头里面的层次更加分明，吃起来的口感更加有咬劲一些。

现代馒头设备已经慢慢的得到大家的广泛认可，手工制作的馒头在卫生等方面更是不如机械生产出来的馒头，并且手工制作的馒头效率不高，根本达不到市场的满足，就好像压面机一样，蒸煮出来的馒头更加柔软好吃一些。现在馒头设备得到大家的广泛喜爱，设备技术更是得到不断地提升，现在家中的和面机使用起来更加方便，提高人们的生活质量等，让人们的生活变得更加的丰富多彩。馒头设备更是大大的程度上帮助了馒头生产速度提升，更是更高程度上提升了生产效益，让生产馒头变成更加有效益的工业生产。给大家谋取更多赚钱之道。

馒头机是专门用来蒸制馒头的科技产品，虽然说它的使用操作很是简单，但是如果在使用的过程中，要是操作的不合适了，蒸出来的馒头也是会受到一定影响的。在进行运用的时候，要是出现反常的话，一般会有以下几方面的原因。一，很有可能是因为长时间的使用，但是却不整理所而造成的。第二，很多时候，电源和的零件要是出现毛病的话，也是会影响操作的。因此，大家一定要对馒头机的整理和清洁做好工作。在每一次使用的时候，先进行彻底的检查，要是有问题的时候，进行修不了再使用。

馒头机是没有任何的对人不好的辐射的，但是却会有污染，这种污染主要得看操作者如何进行了。只要正确的对馒头机的运用和防止污染处理好的话，就不会造成任何不好的影响了。人们在蒸馒头的时候，会发现里面很是凌乱，尤其是它的面斗和内桶都会有残污存在，面对这种现象，要是不进行清理的话，它的污染就会变得更加严重。长时间这样下去，蒸出来的馒头的质量就会受到一定的影响，口感变得越来越不好，质量也会受到很大的影响。这样，带给人们的就是很不好了，直接影响人们的身体健康。面斗和内桶是造成污染产生细菌繁殖的最主要地方，大家一定要注意面斗和内桶的污染。

一般来说，由于人们长时间的不清理，很有可能馒头机就出现生锈的情况，要是发现生锈了，首先应该立刻把它从现在的环境中挪到可以晒上太阳的地方，当然稍微干燥的地方也是可以的。但是要保证没有污染的地方，这时候就需要开始对生锈了的地方进行清理了，使用一些清洁剂清洁很快就可以除掉的，大家要记得不要为了快速使用会化学剂，这样只会让生锈的部分变得更加的严重，会直接影响到馒头机的作用。要是生锈的严重了，没法铲除了，办法就是进行外壳的替换了。

平时在生活当中很多人都会吃馒头，而且喜欢吃的人也不少。但是，要说制作馒头，很多人都会觉得麻烦，而且有的时候要是自己制作技艺不精，最终制作出来的馒头不仅口感差，而且味道也不好，这是指传统的方式制作出来的馒头。但是，现在很多人在制作馒头的时候已经不再使用传统的方式来做馒头，而是改用馒头机来制作馒头。那么，馒头机在使用的时候它都有些什么样的性能特点呢？

馒头机在使用的时候首先它的便利性是毋庸置疑的。传统的手工方式制作出来的馒头，往往要是技艺不好的话，吃着会觉得硬邦邦的，而且味道也不好。但是，馒头机制作出来的馒头，只要是你添加的配料够，而且各种材料的比例也没问题，那么在制作馒头的时候就完全不会出现任何的问题。而且，馒头机制作出来的馒头通常都会非常的松软，口感好、味道佳，完全不会输给专业的面点师。

馒头机在使用的时候它的操作方式也会非常的简单。如果是家用型的馒头机，那么一般就是普通电饭煲的大小，在使用的过程中会有智能的操作键，只要是按照相关的要求，将配料以及和好的面放置到馒头机，馒头机会自动的进行操作，这样我们在很短的时间内就可以吃到馒头了。而一些专业的较大型馒头机，也非常的智能，但是一次性可以制作出来的馒头机会更多。因此对于很多餐厅或者是宾馆来说，有了馒头机之后不仅省去很多的时间，而且对于制作出来的馒头不管是外观还是口感等都会有更好的控制。所以，很多大型的餐厅或者是酒店后厨，一般也都会配置一个专业的馒头机，从而为大批量制作馒头提供便利性。

总体来说，有了馒头机之后，我们在制作馒头的过程中可以省去很多精力和时间，尤其是对于很多家庭主妇来说，平时在制作馒头的时候要是没有馒头机，可能忙活一个下午才能够做出馒头来，但是有了馒头机之后，也许半个小吃就可以吃上美味的馒头了。所以，馒头机在使用的过程中确实是给我们提供了很多的方便。而这也是馒头机的优势。