

## 50型真空和面机，真空和面机市场

产品名称	50型真空和面机，真空和面机市场
公司名称	诸城新永久汽车饰件有限公司
价格	2230.00/台
规格参数	品牌:新永久 型号:sj50
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道办前九台村
联系电话	86-0536-6812008

### 产品详情

50型真空和面机，真空和面机市场采用真空和面技术，对改善加工工艺、提高面制品质量，都有积极的意义。章新民认为，真空和面较普通和面技术，面团增水10%~20%（依面团轧面时不粘辊为限）；面团游离水减少，不易浑汤，不易粘辊；小麦粉颗粒吸水均匀充分，可使面团色泽均匀，轧制的面片无色差，不起花；面团微粒分子间呈真空状态，空气间隔减少，提高了面团密度和强度，且生产过程中不易破皮、断皮、落条；真空和面采用二阶段双速搅拌，即高速水粉混合阶段及低速揉面阶段，速度分别为100~130转/分、30~50转/分，和面时间9~15分/次。由于搅拌时间短、转速低，又无空气阻力，面团温升低，约5℃左右，避免了因面团温升过高会使蛋白质变性、损害面筋网络组织现象的发生。真空和面是面制品技术领域的一项新成果，它的应用，将对我国面制品行业的技术进步，以及加快食品工业向现代化方向发展，有着极大的推动作用。

50型真空和面机，真空和面机市场系列主要用于搅拌各类高档面制品，尤其是速冻食品中的各种速食面条、水饺皮、馄饨皮，更为适用；也可用于其它散状物料及酱状物品的搅拌、混合。该机料斗开盖、倒箱采用液压控制、定位准确；接触食品部位及外观均采用优质不锈钢材料，符合国家食品卫生标准要求。本机适合对卫生条件要求较高的专业食品加工企业使用。