

真空和面机、全自动小型和面机、和面机价格

产品名称	真空和面机、全自动小型和面机、和面机价格
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:瑞和祥 型号:真空和面机 功率:3
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

瑞和食品机械公司生产的真空和面机是我公司自行研制开发的国内最先进的和面机。主要适用于各种面制品的加工，根据面食产品所使用的小麦粉的特性。我公司生产的板式浆叶真空和面机是在真空状态下模拟手工和面的原理，使面筋网络快速形成，使得蛋白组织结构均衡，使面的筋性、咬劲、拉力都远远优于其他形式和面机的和面效果。加工出来的面品，口感光滑，透明度高，弹性好。

真空和面机特点：

- 1、真空和面机可根据工艺要求设定和面时间、真空度。缸体具有密封性能好，面粉无跑冒现象。
- 2、真空和面机是在真空状态下模拟手工和面的原理，使面筋网络快速形成，和面配水量在常规工艺基础上可适量增加约20%。
- 3、真空和面机快速拌合，使小麦蛋白质在最短的时间内吸收水份，比常规状态下和制的面团熟化程度提高2倍以上，且不损伤已形成的蛋白质面筋网络结构。
- 4、真空和面机使得蛋白组织结构均衡，使面的筋性、咬劲、拉力都远远优于其他形式和面机的和面效果。
- 5、真空和面机加工出来的面品，面团均匀、弹性好、面制品清爽、可口、有咬劲、面筋力高、透明度高。
- 6、真空和面机的板式浆叶在面箱中绕主轴的轴线作回转运动，由于浆叶向两边推动面团，所以可以解决受力不均现象，使机器运转平稳。这样可保证固定于主轴上的浆叶在转动时运转轨迹为一圆柱体。同时又抵消了推动面团而产生的轴向力。能够使机器在运转时更加稳定，提高整机使用寿命。
- 7、真空和面机的结构：主要由机架、机体、可旋转和面箱、和面箱盖、机械传动部分、真空部分、电控部分组成，带有外部不锈钢板包装层，不容易藏污纳垢，美观洁净。