

多功能MT-80揉压两用压面机

产品名称	多功能MT-80揉压两用压面机
公司名称	岐山县益店机械厂
价格	2000.00/台
规格参数	可生产产品类型:面条 品牌:红旗 型号:MT-80
公司地址	岐山县益店镇西街
联系电话	86-09178441886 13991758101

产品详情

可生产产品类型	面条	品牌	红旗
型号	MT-80	功率	2.2 (kw)
适用范围	中餐店设备	生产速度	80 (kg/h)
外形尺寸	800x500x900 (mm)	营销	新品

使用和保养

拌面

往水里加少许碱面，溶化后倒入面粉中（面粉与碱水的比例约为3：1），然后用手工或拌面机充分搅拌成均匀小碎絮，即无干面又无面团时即可。

压面

将拌好的面絮倒入面斗。转动大扭手调整面辊间隙，使压成的面皮厚约1-2毫米，然后在厚度不变的情况下，二层合起来再压。待面片表面光滑无烂边时，在根据所需的面条的薄厚，调整面辊间隙一次压成薄片，上面撒些玉米面粉卷到木辊上。

切面

将已卷上面片的木辊放在大面架上，根据所需的面条的宽窄，安上不同种类的切面刀，用小扭手将其紧固，即可进行切面。

注意事项：

1机器运转前应充分润滑齿轮及轴套，严禁无润滑操作。

2调整面辊间隙必须左右一致，否则会出现面片跑偏薄厚不一等缺陷。

3切面刀放入机头后，应使齿轮正确咬合。

4机器运转时，应严防其他物品夹在面辊或齿轮中，以免损坏机器。

5压面和切面刮刀出厂时间已经调好，使用中无须变动，待磨损间隙过大时，应让有经验的人调修。

6压面时如出现沾面辊现象，则应适当减小拌面的水分；如出现压不成片的现象，则应适当增大拌面的水。如果水分合适，则应将面辊间隙调小一些。

7切面刀不用时应妥善保管，不可乱丢乱放，以免伤刀和伤齿轮。

本机附带：

1卷面木辊三件。

2切面刀一套（另备其他规格切面刀、需要即供）。

3使用说明书一份。