

# 全自动洗面筋机 洗面筋机 洗面筋机厂家 和面洗面

产品名称	全自动洗面筋机 洗面筋机 洗面筋机厂家 和面洗面
公司名称	河南省东盈机械设备有限公司
价格	15000.00/台
规格参数	东盈机械:东盈机械 定制:定制 定制:定制
公司地址	河南省郑州市金水区郑汴路
联系电话	86-371-5677 1823 18539261139

## 产品详情

全自动洗面筋机属于和面洗面一体机，是我公司主营产品之一。全自动洗面筋机因其自身的操作简单、省时省力、效率高的优势，自问世以来，全自动洗面筋机深受广大用户的欢迎。

全自动洗面筋机是一种新型食品机械，具有活面、洗面双重功能，是食品加工、淀粉加工、面皮加工以及个体商户理想的食品机械。全自动洗面筋机易操作、节省动力，面斗可翻，斗内加不锈钢过滤网，使面水和面筋有效分离，排水口放水方便，全不锈钢制作，干净卫生，是制作凉皮、面筋的机械产品。

全自动洗面筋机结构：

全自动洗面筋机是由壳体、双螺旋轴、传动系统等组成，出浆口用碟阀形式，可减少碎面筋的排出量，出筋口在中部及下部，打开门后可自动排出，节省人力。

全自动洗面筋机的使用方法：

第一、打开全自动洗面筋机前先按2：1比例先后放入水和面粉，再按此比例把面粉一次性倒进斗内开机和面。

第二、和面、需要12分钟，必须顺转和面5~6分钟，再倒转和面5~6分，停机醒面。

第三、醒面:醒面时间不少于12分钟。

第四、洗面：停机12分钟后，可往面斗内倒入水，开机洗面，洗至3分钟后停机排面浆。

第五、排面浆、过滤：根据水位高低，打开不同水位的阀门，排完面浆为宜，二次洗面长不得超过5分钟，后洗的两次时间可长一些。

第六、效果：全自动洗面筋机和面洗面，约需60分钟(不包括停机时间)。每市斤高筋干面粉，可洗出0.45市斤湿面筋。综合上4、5、6所述的方法洗、排、虑四次即已洗好，取出生筋。

联系我们：13526619560 钟经理

公司网址：[www.liangyoushebei.com](http://www.liangyoushebei.com)

邮箱：[market@doingmachinery.com](mailto:market@doingmachinery.com)