

英达机械130新式芝麻酱机花生、芝麻两用型机器

产品名称	英达机械130新式芝麻酱机花生、芝麻两用型机器
公司名称	辉县市英达机械有限公司
价格	1800.00/台
规格参数	出油率:99.9% 电源电压:220v 干饼残油率:0.1%
公司地址	辉县市常村镇荒里村西
联系电话	13937333191 15090092359

产品详情

产品参数型号：130型功率：2.2kw电压：220V产品用途：磨芝麻酱、花生酱外形尺寸：高1米、50厘米见方净重：50kg生产量：40-60公斤/h价格：1800元/台该磨浆机可磨芝麻酱、花生酱。具有体积小、易于搬运、操作方便、噪音低、效率高、磨浆细、升温低、磨浆不热等优点，是取代传统石磨的理想机具。130型用于220伏家庭电压，动力2.2千瓦，电机转速2800转/分,每小时磨芝麻40-60公斤。特点：●操作简单、高效节能、安全卫生，保持了传统石磨纯正风味、口感细腻、酱香浓郁。●造型美观、运行稳定；电动机不进水、不漏电、不易烧损、安全卫生。操作使用说明芝麻酱制作方法：1.净料：选成熟度好的芝麻，去掉霉烂粒，物料内铁、砂、石杂物等，晒干扬净，放进盛有清水的缸中用木棍搅动淘洗，捞出漂在水面的秕粒、空皮和杂质，浸泡约15分钟。待芝麻吸足水分，捞入密眼筛中沥水，然后摊在席上晾干。2.烘炒：将芝麻倒入锅内，用文火烘炒。用木铲不断翻搅，一直炒到芝麻本身水分蒸发完，呈棕色，用指捏一捏就成粉末即可，但防止将芝麻炒焦失味。炒前如果将4千克盐溶化成水，加入适量大料、花椒粉、大小茴香等，搅拌均匀后倒入50千克芝麻中，停2～3小时调味料慢慢渗透于芝麻中，则制出来的芝麻酱别具风味。（注意：物料不能过凉。芝麻不能含有潮气，油性物料和水分潮气不合物效果不佳影响芝麻酱质量）。3、启动机器：旋松锁紧螺母（6）,调节手柄(8)向粗方向旋转时无阻滞，转动灵活，即可启动电机。（三相电机转向应与机盖(4)上标识一致,否则应立即停机，调换三相中之两项，重新启动。）4、调节间隙：向细方向调节手柄(8)至听到轻微摩擦声即可。请勿调得过细，否则明显降低生产效率，增加电能消耗。5、磨制：用机器将炒好的芝麻磨成稀糊状。磨料时在下料口调节2-5毫米也可以根据使用情况来调节，保持下料均匀，细度高，提高质量。磨好的酱液要趁热装入玻璃瓶或陶缸中封好待售。一般每100千克芝麻可制成芝麻酱90～95千克。