

购买和面机 | 厨房设备 | 山西厨房设备就到厨具营行

产品名称	购买和面机 厨房设备 山西厨房设备就到厨具营行
公司名称	山西装一装设计装修有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山西省晋中市榆次区乌金山镇聂店村
联系电话	15234358077

产品详情

产品特点：1、该产品是我厂根据用户需求和饮食行业的特点设计的一种新型和面设备，能将面粉和水（其他添加剂）混合均匀制成面团。

2、该机带内置减速机，比传统机型省电50%，采用脚踩式翻斗，用脚一踩即可轻松翻斗，倒面方便，并采用桨叶式搅拌器。

3、它广泛应用于宾馆，酒店，食品加工厂等各饮食单位，是替代手工，降低劳动强度，满足人民饮食卫生要求的理想设备，也可用于其它同类物料的搅拌和混合。

操作方法

1、将压面机靠面案（桌子椅子都可以）边缘卡牢；

2.使用前应先检查工作表面，清除表面污物，在面刀轴套及齿轮处加些润滑油；

3.轧面：先拆下切面刀，调节压面辊二头的调节器，将两面辊间隙调为2.5-3mm，将插头插ty 220V电源的插座内，按下机器上的开关，把和好的面片放入面斗上，引入压面辊之间，反复辊制4-5次，最后调节面辊间隙1.5mm，复压一次；

4.切面：装上切面刀，根据需要调整切面刀上调节器，顺时针将调节器转到位切细面，逆时针转到位切

粗面，最后将压好的面坯放面斗引入两面辊之间直至切面刀，即可切成粗或细面条。

5.结束：用完后，关掉机器电源开关，拔下插头，将机体、刀、辊清理干净。

设备特点

1.面皮厚度档数六档,机上设有粗

、细、圆形面条刀辊,该机除能压制粗、细面条以外，还可压制面皮、饺子皮、包子皮、馄饨皮等多样面食，形状整齐，厚薄匀称。

2.手摇动机，不用电，安全经济，该机一般家庭人员即可操作，非常安全可靠，很适于没电、少电和经常断电的城乡家庭、野外作业人员及小餐馆使用。

3.速度快，易操作，节省时间，该机设计能力每小时可压制面条五公斤。

4.坚固耐用。该机选进口材料，全金属镀铬制造，结构紧凑，造型新颖，美观大方