

商用厨房食品机械米面加工设备立式单头液压河捞机

产品名称	商用厨房食品机械米面加工设备立式单头液压河捞机
公司名称	山西出彩科技有限公司
价格	1900.00/台
规格参数	品牌:厨具营行 型号:LSYYHLJ-D 产地:河北
公司地址	太原市万柏林区长风西街50号7幢19层1901号
联系电话	0354-2576117 18335444134

产品详情

产品名称：液压河捞面机

样式：立式

面桶：69*14mm

生产效率：2碗/5秒

产品尺寸：1670*340*1000mm

电压：220V

功率：2.5Kw

模具直径：73mm

机器重量：67Kg

适用范围：中餐店

机器结构及工作原理：

本产品是由底座,立柱,液压泵,油管等几十个零件及电机开关等附件而组成.其工作原理:由液压泵产生压力将和好软硬适宜的面团,投入料口经成型模孔挤压出来即成面条,同时将面条放入滚沸的锅内即成.

使用及操作：

接电试车:先接电,确定电机转向为正转后(按箭头标示的方向),试转一分钟.如转向接反时有损坏机件的危险.

机器检查:开机前必须检查机件部位是否正常,螺丝有无松动,接地线必须装好.

调动机头:关机前后位置的调动：松动立柱套制动螺丝即可前后摆动机头。

面条和制：把标粉用凉水和制成与刀削面及手工拉面软硬相似的面团，揉捏离手，切成适当小块，滚上

干面粉待用(其它食用面粉、杂粮面亦可)。若揉捏不到，则会出现面团粘糊料口、绞龙、及面条粘牙等现象。

投料操作：开机试转一分钟，即可进行投料压面，将和好的待用面条，陆续投入进料口，经液压泵挤压的面条，直接压入滚沸的锅中，压完时用小铲从模板底部将残留的面条铲下，粘连面条的要及时随水滚沸拨搅分离。

洗刷清理：

取下模板泡入水中，清洗完毕请按拆卸顺序复原装好。

防锈保养：清洗完毕后在立柱与面桶的螺纹处涂抹食用油，各转动部位要经常加注机油，以使转动灵活，防止锈蚀。