

# 新永久和面机真空和面机的应用范围及行业优势

产品名称	新永久和面机真空和面机的应用范围及行业优势
公司名称	诸城福大智能科技有限公司
价格	26000.00/台
规格参数	电压:380V 功率:4KW 产量:25KG/次
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道前九台村
联系电话	13306368439

## 产品详情

### 新永久和面机 真空和面机 的应用范围及行业优势

真空和面机的应用范围比较广，凡是以面沾字的都可以作为使用，并且不锈钢的机体更加符合现在对于卫生食品安全的标准。 <1>、主要应用于高档面食、面制品类的加工。真空和面机应用于高档场所面食的优势：1) 提升了企业面食品类的形象以及口碑。2) 提高了面食的质量和口感，会赢得广大顾客的喜爱。 <2>、速冻食品的加工，比如饺子皮、速冻饺子等。真空和面机在用于水饺类的优势：1) 能够改善面团的总体质量使面粉中含有的的胶原蛋白的结构能够充分的形成，面团的光滑程度也会越来越好。2) 使用真空和面机所形成的面团内部的面质细腻，面团光滑均匀、筋度高、弹性比较好。3) 面皮的透明度高、面皮有硬度、面团之间不容易粘结、所做出来的水饺类的口感光滑、并且外观比较光滑、看起来非常的好看、充满食欲。4) 用真空和面机制作的水饺，相对来说加水要多，出面量也多，在真空状态下使用负压方式的和面，和出的面团均匀没有气泡，所以作为冷冻水饺后放置多久都不会出现裂缝的现象。5) 用真空和面机做馒头不用醒面，俗语说的就是发面，所以制作出来的馒头、包子等会更有嚼劲，使用的小麦粉会充分的发挥其优势麦香醇厚并且口感好。 <3>、面食品的加工：比如面皮、拉面、干湿面、手擀面、刀削面、方便面、水煮面、挂面、面饼等等，一系列的面制品。真空和面机应用于面制品的优势：1) 提升了面条类的的口感使面条更加的筋道、顺滑。2) 这样的和面机器还能够增加面食的韧性、使面条类的制品不会轻易的折断对于冷冻型的面条来说更加的重要。3) 面条的透明度高是因为在机器中的面团会得到充分的搅拌融合、面粉内的蛋白质结构会得到平衡的形成所以制作出来的面条质地柔和并且透明度高。