

# 真空和面机厂家小型真空和面机速冻饺子的理想机器

产品名称	真空和面机厂家小型真空和面机速冻饺子的理想机器
公司名称	诸城福大智能科技有限公司
价格	36000.00/台
规格参数	电压:380V 功率:7.5KW 产量:50KG/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

### 真空和面机厂家 小型真空和面机速冻饺子的理想机器

大家都说真空和面机好，谁给具体说说真空和面机的好处？真空和面机上世纪90年代就已经在日本得到了广泛的应用，2000年以后才慢慢传到中国。国内食品业、面食业真正开始普及则是近几年的事情。真空和面机对面食质的提升表现在真空上。和面处于真空负压状态，充分析出面质的蛋白质含量，增进纹理结构，促进面筋网络完好。目前，真空和面机的应用广泛的就是速冻水饺和鲜湿面条上。一些做手抓饼、汤圆、米粉、沙琪玛、麻花的厂家也慢慢开始使用真空和面机提高产品质量和口感。真空和面机用于速冻水饺加工，采用传统和面机制作面皮方式，表皮弹性、韧性差，速冻之后破损率较高，面皮的柔韧性和透明度很差。正确使用真空和面机之后，不仅大大提高表皮的弹性和韧性，还大大减少了冻裂率，面皮的面筋值和透明度大幅提高。是现在很多速冻水饺加工厂首选的和面生产机器。使用真空和面机加工制作的鲜面条等面制品筋道、耐煮、透明、爽滑、不浑汤、弹性好、保鲜时间长、冷冻不干缩、不裂口、防止面条发酸、防止面条变色发黑发暗。山东诸城生产真空和面机的厂家比较多，价格相差很大。这是因为有些厂家自主生产；有些厂家跟在人家后面模仿，没有掌握关键技术，真空密封、主轴等质量无法保证；还有一部分厂家贴牌生产，调货的等等，五花八门，应有尽有，什么样的价格就有什么样的质量，因此选购的时候要特别用心，免得吃亏上当。山东诸城新永久专业制造真空和面机10年，所有浆叶真空和面机均采用日本进口密封技术、变速箱调速结构，其他厂家都是减速机，适应所有面制品和面速度要求、加厚2公分304不锈钢面箱钢板，无需使用加强筋，永不变形、生锈，使用寿命更长久，比其他厂家粗一倍的主轴，主轴轴承全部是采用哈瓦洛圆柱式滚珠轴承，承受力，耐用性更强。