

真空和面机好处真空和面机使用方法

产品名称	真空和面机好处真空和面机使用方法
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 产能: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

真空和面机好处真空和面机使用方法 真空和面机系列主要用于搅拌各类高档面制品，尤其是速冻食品中的各种速食面条、水饺皮、馄饨皮，更为适用；也可用于其它散状物料及酱状物品的搅拌、混合。该机料斗开盖、倒箱采用液压控制、定位准确；接触食品部位及外观均采用优质不锈钢材料，符合国家食品卫生标准要求。本机适合对卫生条件要求较高的专业食品加工企业使用。和面过程在真空负压下拌和，使面粉中的蛋白质在短时间、充分的吸收水分，形成优级的面筋网络，面团光滑，使面团的韧性和咬劲均达到好的状态。面团呈微黄色，煮熟的薄面带（条）呈半透明状。吃水率高,本机吃水率在38%~55%时均可正常和面。真空和面机专卖店为您讲解真空和面机相关介绍：采用世界先进的真空和面技术，由于和面机内保持负压，避免了面粉发热，使面粉和盐水在低温下得到充分均匀搅拌，加水量高达46%以上，增加面筋的强度，使面条更加富有弹性，筋道十足。特点：清晰简单，只需10分钟即可完成不同产品的工艺转换；全部使用不锈钢材料制造，非常清洁。注意：真空度的高低影响和面质量。真空和面机有杠式、拨棍式（狼牙棒式）、板式三种类型。其它：面条选用拨棍式比较合适。水饺则选用杠式与板式比较合适。适合搅拌各类高档面制品。尤其是速冻食品中的饺子皮、馄饨皮。同时是方便面、水煮面、蒸熟面、挂面、等各类面制品生产的理想设备。不仅适用于面制品行业中，同时还适用于化工、医药行业的同类作业。

- 1、本机操作方便,自动化程度高,采用人机界面,PLC控制。整个和面过程可按程序自动完成，也可根据工艺要求进行手动逐步操作。
- 2、搅拌器有杠式；花环；椭圆等多种型式，适用于和制不同用途的面团。其中椭圆板式搅拌器荣获国家专利。
- 3、整机采用优质不锈钢材料制作，符合有关食品卫生标准。
- 4、真空状态下和制的面团面筋值较高，弹性好,制出来的面皮透明度高,不粘结，口感光滑。
- 5、整机结构美观大方，操作方便，性能稳定可靠。