

全自动真空和面机专业制造厂家诸城新永久

产品名称	全自动真空和面机专业制造厂家诸城新永久
公司名称	诸城福大智能科技有限公司
价格	46000.00/台
规格参数	电压:380V 功率:11KW 产能:74KG/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

全自动真空和面机专业制造厂家诸城新永久 新永久真空和面机主要适合搅拌各类高档面食、糕点、面点制品。速冻食品包括：各种面皮、面坯、包子皮、饺子皮、馄饨皮、拉条子、干湿面、面饼等。同时是各种保鲜面、乌冬面、速冻水饺、速冻馄饨等现代高档面食品，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，同时还适用于化工等行业的同类作业。新永久真空和面机应用先进的真空和面技术，面团含水量较大，一般在百分之四十左右，较普通和面技术增水百分之十到百分之二十，可显著改善面团质量，促进蛋白质网络结构的形成。真空状态下搅拌和制面团时，形成光滑的面团，面团不仅表面光滑而且内部均匀细腻，并且和制的面团面筋值提高，弹性好，制出来的面皮透明度高、不黏结、口感光滑，外观质量等都比一般和面机和出的面团优良。主要适用于各种面制品的加工，根据面食产品所使用的小麦粉的特性，可选择不同浆叶形式达到不同的和面效果。自动和面机价格模拟手工和面的原理，使面筋网络快速形成，使得蛋白组织结构均衡，使面的筋性、咬劲、拉力都远远优于其他形式和面机的和面效果。加工出来的面品，口感光滑，透明度高，弹性好。尤其适用于速冻水饺的加工，用真空和面机做的速冻水饺下锅煮沸后皮不易破。新永久真空和面机清洗方便，自动化程度高。整机采用优质不锈钢材料制作，符合机械工业部食品卫生安全标准。