

大型150公斤6袋面真空和面机和面机视频

产品名称	大型150公斤6袋面真空和面机和面机视频
公司名称	诸城福大智能科技有限公司
价格	56000.00/台
规格参数	电压:380V 功率:15KW 产能:150KG/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

大型150公斤6袋面真空和面机 和面机视频 诸城新永久专业制造真空和面机6年，所有桨叶真空和面机均采用日本进口密封技术、变速箱调速结构，无级变频器、加厚20公分304不锈钢面箱钢板，无需使用加强筋，永不变形、生锈，进口水循环真空泵，使用寿命更长久，比其他厂家粗一倍的主轴，确保主轴、轴承座、轴承使用10年无需更换。速冻调理食品使用真空和面机，提高弹性、韧性和口感，降低冻裂率。速冻食品尤其是包馅的速冻调理食品，采用传统制作面皮方式，很难满足要求，表皮弹性、韧性差，速冻之后破损率较高。使用新永久真空和面机之后，不仅大大提高表皮的弹性和韧性，还大大减少了冻裂率，是现在很多速冻调理食品首选的面皮生产机器。新永久真空和面机与普通和面机相比具有如下好处：1、真空和面机抽真空之后，面粉颗粒充分膨胀，吸水量多，同样的面粉可以多出5%-7%的面团。2、真空和面机抽好真空之后，面团和出来什么样就是什么样，柔软、筋道，不粘皮。3、尤其是在夏天，面团不会自然醒发。4、面团切面后无气泡。5、和出来的面团做成面皮不粘皮、不破皮，面皮晶莹剔透，是做速冻水饺、灌汤包、水晶饺子的首选。6、具有自动出面功能，正反转功能，自动翻箱功能，用多少出多少。7、水饺速冻之后无裂纹，面皮无气泡，不坨不粘，耐煮不粘锅。