

烤冷面机多少钱 皓峰机械 烤冷面机

产品名称	烤冷面机多少钱 皓峰机械 烤冷面机
公司名称	任县皓峰机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省邢台市任县天口镇西甄庄村
联系电话	13932928458

产品详情

冷面是近年来新兴起的一种风味小吃。我公司生产的自熟式多功能牛筋面机，无需外界加热，就能使各种面粉自熟。可生产牛筋面、泡泡面、小麦冷面、四川凉面等多种风味小吃，夏天凉拌，冬天可爆炒。无论面粉多少，都可加工制作，1公斤干面粉可生产2.2-2.5公斤成品牛筋面，一公斤牛筋面的批发价在2—3元。广泛用于学校、机关、食堂，烤冷面机厂家，更适合于个体摊位使用。我公司免费提供生产配方，包技术，使用我们的机器和技术，可使您生产出当地质量好的牛筋面。牛筋面机广泛适用于学校，机关食堂，更适合于风味小吃，是一种投资少，效益快的致富小机械，产品畅销河南、山东、山西、广东、浙江、北京、天津、东北、陕西、内蒙等各大省市，深受用户好评。

烤冷面机的操作

一、面的调配

- 1、配料：面粉70斤、玉米淀粉30斤。面团的干、湿度要适中，每百斤面需加水30--50斤左右。
- 2、根据实际情况可加入适量的食用盐，一般0.3%比较合适，烤冷面机厂家直销，再加入0.3-0.5%食品添加剂筋力源（提前用温水溶解），混合搅拌均匀成块即可。
- 3、成品面条可根据出机时间的长短用水浸泡，（凉干时间大约2小时左右，浸泡时间大约15分钟）。
- 4、面条捞出后应把水放净，喷少量食用油搅拌均匀后，加入调味品即可食用。
- 5、浸泡面条的水应用开水放凉后浸泡。
- 6、成品面条不能用开水浸泡、更不能下锅煮。
- 7、该面条热食时不能加入热汤或热水后可食用。

烤冷面机使用方法

烤冷面机使用方法

- 1、该机需配电机和皮带A型1400毫米两根。
 - 2、烤冷面机开机前应对整要机进行检查，并给轴承加入适量的食用油作润滑。
 - 3、进料方法：应把面团拽成小块抛入机内，烤冷面机多少钱，可根据出面条的生熟情况决定进料的快慢，如发现面条过熟可加快下料速度，如过生可放慢进料，生熟正常后均匀地进料。
 - 4、机器在工作中面条突然不下，应立即停机，防止湿度过高挤死缸筒。停机后，应卸掉缸筒，清理死面和漏面盘。
 - 5、漏面盘用后，应立即卸下放入水中浸泡，以便下次使用。
 - 6、生产结束后，卸下漏面盘，放入水中浸泡，以便下次使用并空转把残存的面块甩出。
- 一、烤冷面机在开机前应对整机进行查看，烤冷面机，对轴承方位参加恰当食用油。
- 二、和面的干湿度要恰当，每百斤面需加水30-35斤，并参加盐1-1.5斤，混合搅拌均匀。
- 三、进料有须要均匀，并应依据压出面条的状况，恰当挑选进了速度，压出的面条生时，应降低进料速度，温度高是进步进料速度。
- 四、出机后的面条，风晒干后长时刻保留。
- 五、面条运用时，依据出机时刻长短，断定冷水浸泡时刻，大概10-20分钟，浸泡后用手悄悄揉搓，是面条撕开后捞出，参加热汤或热水及调料，即可运用。
- 六、停机后及时去下下帽，空转数转，把机内残存的面及时抛出，并把漏盆放入冷水浸泡。制品面条不能用开水泡，更不能下锅煮。

烤冷面机多少钱-皓峰机械(在线咨询)-烤冷面机由任县皓峰机械厂提供。任县皓峰机械厂（www.haofeng888.d17.cc）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支专业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。皓峰机械——您可信赖的朋友，公司地址：河北省邢台市任县天口镇西甄庄村，联系人：赵建国。