

烤冷面机 烤冷面机价格 皓峰机械

产品名称	烤冷面机 烤冷面机价格 皓峰机械
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

多功能数控烤冷面机的日常维护

任县皓峰机械厂为您服务

给烤面人员带来烤制困难炸冷面有不同的火候讲究，火小的松软，火大的脆爽可口。多功能数控烤冷面机的优势在于产量大，容易操作，不用人工和面，直接倒入干面粉和水，烤冷面机价格，直接做出来的就是成品的烤冷面。宽窄薄厚都容易调整，简单易学。冷面目前已经成功进入很多城市。烤冷面的特点是松软可口酱香扑鼻，吃起来很劲道，鲜辣醇香。

多功能数控烤冷面机产品特点：

- 1、不用和面，直接上干面，节省了和面的工序，减少面粉的流通环节，更加卫生，节约生产成本。
- 2、冷面的质量明显提高，主要是水和面同时进机器后，水让机器给烫热了，热水和面，效果非常突出。没有斑点，熟的均匀，耐煮耐泡。
- 3、省人，每台机只要一人操作，每年节省开支。
- 4、生产速度稳定，质量稳定。
- 5、一机多能，生产所有粮食面条。杂粮面条，冷面，玉米面条。
- 6、卫生标准合格，烤冷面机图片，材料不锈钢。
- 7、自动抻条，自动切条，实现自动化生产。坚固耐用，拆卸简单，维修方便。

多功能数控烤冷面机器维护与保养

- 1、在生产过程中，需要经常给下面的轴承添加食用油润滑(上面的轴承可三个月加一次黄油)。
- 2、经常检查皮带松紧程度，如过松时需调整。

多功能数控烤冷面机产品简介

- 1、该机配电机11千瓦，电压380V，皮带B型1650毫米三根。
- 2、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：直接下面粉即可，可根据出面条的生熟情况决定进料的快慢，如发现面条过熟就是水有点小，过生就是水有点大，生熟正常后即可。
- 4、机器在工作中面条突然不出，应立即停机，防止湿度过小挤死缸筒。停机后，应卸下模具盘，把里面的硬面抠出来清理了。

新型烤冷面机使用方法介绍

新型烤冷面机自熟式自动下料冷面机，无需外界加热，就能使各种面粉自熟。可凉拌，爆炒，下锅煮食，广泛用于学校、机关、食堂，更适合于个体摊位使用。冷面机可生产凉面，朝鲜面，热干面，四川麻辣面，冷面，泡泡面，担担面等多种花样，凉拌、烹调均可。冷面是近年来新兴起的一种风味小吃。

烤冷面做法，将面放于铁板上，刷油，如果面硬就先在面下面放水，放水时铁板一定要热，让水可以马上蒸发，这样可以使面迅速软化。将刷油那面翻一下，在没有油那面加鸡蛋(也可以不加)，然后再反过来，在朝上那面刷酱，辣椒酱，芝麻，孜然，香菜。再翻过来烤，然后就可以吃了，吃的时候可以放醋精和酸甜醋。(辣椒、鸡蛋、肉串、芝麻、孜然、香菜、醋精等完全是个人喜好，需要什么添加什么就什么，烤冷面机，但要在烤制之前声明，否则会不对口)

在烤冷面机上烤冷面时，先在烤板上放油，然后将面放上，在朝上的一面打鸡蛋，再将面翻过来。如果面比较硬的，在鸡蛋熟了以后可以往面下滋水，使面软化。在没有鸡蛋的那面刷酱，放上香菜，洋葱丁等，再放白糖和陈醋。再用铲子切开，就可以吃了！

任县皓峰机械厂为您服务

现今在我们的各个行业中都会出现一定应用的机械设备，这在我们的烤冷面的行业中就展现为烤冷面机的使用。那么在烤冷面机的使用中，对于它的面料我们应当如何进行分配呢？

面的调配:

- 1、面团的干-北京冷面机湿度要适中，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盐，混合搅拌均匀成块即可.
- 3、成品面条可根据出沈阳冷面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，用少量食用油烤冷面机搅拌均匀后，加入调味品朝鲜冷面机制作的冷面中即可食用.
- 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-冷面机价格合理，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-烤冷面机价格-皓峰机械(优质商家)由任县皓峰机械厂提供。任县皓峰机械厂（www.renxianhaofeng.com）在机械加工这一领域倾注了无限的热忱和热情，皓峰机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：赵建国。