

面条流水线设备大型压面机面条低温烘干机

产品名称	面条流水线设备大型压面机面条低温烘干机
公司名称	邢台市海阔机械制造有限公司
价格	5000.00/台
规格参数	品牌:海阔 型号:8-550 产地:邢台
公司地址	河北省邢台市任县邢湾工业区海阔机械制造有限公司
联系电话	0319-7583553 13803198817

产品详情

面条流水线设备大型压面机面条低温烘干机：

挂面、面叶烘干流水线设备

连续压片机组（MT9-550型）

特点：

本机适合配备高度自动化的平面式拌面、熟化系统。该系统优点是：

- 1.改变了传统式拌面机、熟化机需要楼上楼下的垂直结构，面粉不需提升上楼，节省人员1-2名。降低劳动强度50%以上。不但节省厂房建筑资金，而且省去面料提升设备一套。
- 2.连续不间断式拌面，拌好的面料匀速喷送到熟化机进料口，拌面速度可根据面条的厚薄随意调节。
- 3.整套设备只需1人操作即可
- 4.轧辊全部采用冷硬合金，组数多、辊径大、压延比率高；强度高、硬度大、永不磨损。
- 5.辊径搭配合理，压延比大，面条筋道、爽滑。
- 6.采用变频调速，操作更灵活，更简单
- 7.面粉接触部位多采用不锈钢制造材质。
- 8.自动递杆装置，上杆更顺畅。

技术参数：

型号	MT9-550型
轧辊组数	9组
轧辊直径	φ 320*1组 φ 240*1组 φ 216*2组 φ 192*2组 φ 154*3组
轧辊长度	550mm
电机功率	5.5KW*3台
产量	班产5T
整机重量	7.3T
外形尺寸	8000*1020*1400mm
调节厚度	0.8-1.5mm
电压	380V

操作使用方法 3.1机器应安装在干燥、通风的水平地面上，确保机器工作平稳、可靠。 3.2使用前应检查电源电压是否与本机使用相符；接地标志符号的线芯是否可靠接地；转向是否符合要求。 3.3面片加工：接通电源指示灯亮，按下“正转”按钮，进行面片加工，将拌好的面粉团经轧辊揉压，揉压时应由厚至薄用手轮调整轧辊间隙，使进面厚度为出面厚度的2~3倍，经多次揉压后的面片可提高光滑程度，口感劲道，建议用户充分利用该机的揉压功能。视面片在3~6mm厚为宜，用卷面棒卷好备用。 3.4切条：安装面条刀，面皮压好后按下“停止”按钮，将面条刀推入左右栅板的两条槽内，待面条刀上的齿轮与大齿轮啮合后，旋紧蝶形螺母用固定支架将面条刀固定好。

切条：按下“正转”按钮机器开始工作，将备用面片端头放入旋转中的两辊之间，再次轧制成面皮后进入面条刀，切出面条落入接面盘。操作者应及时将切出的面条领出、断开、放入晾晒架。

四、注意事项及维护保养

注意：以下所有维护及保养工作，必须在切断电源后进行！

4.1使用前应进行空载运转，确认无异常后方可正常工作。

4.2开机前应检查轧辊及面条刀上有无杂物，有则擦拭清理完毕后方可开机，每次使用后应及时清理积面，不可用锐器清理两轧辊及

面条刀。注意擦拭机器时必须切断电源！

4.3入面时极易将手带入轧辊内，操作时手与轧辊保持适当距离。

运转时不可用木棒等工具协助入面，否则极易导致人身伤害和机器损坏。

4.4各加油点每班加注润滑油一次，选择齿轮油或20号机械油即

可。轴承内润滑脂每年更换一次，选用钙基润滑脂。

4.5经常检查普通V带的松紧及磨损情况，并及时调整及更换。

4.6机器长时间停用时，应在两轧辊及面条机表面涂抹适量食用油防锈。

海阔面条机<http://www.hkmtj.com/>生产研发厂家各种面条机定做欢迎您的来电咨询