

牛筋面机

产品名称	牛筋面机
公司名称	河北省献县华兴仪器厂
价格	650.00/台
规格参数	
公司地址	河北省献县南环路30号
联系电话	0317-4560961 13903172121

产品详情

牛筋面机

50型 500*200*580mm 650 元

60 型850元

100型1050元

牛筋面机不仅设计新颖、独特、精巧，操作简单，自动化程度高，而且能够在质量稳定可靠的前提下，完全取代人工制作牛筋面的全部工艺，生产效率高。所制做干净卫生，具有薄、筋、光、亮的特点，而且软硬适中，可口性好，并且废料可以回收，可以再加工，再利用。

其特点为：

- 1 、取代人工制作时繁重的体力劳动，产量比人工提高 4-6 倍
- 2 、体积小，操作简单，维修方便，可流动作业等。
- 3 、 25公斤小麦面粉可生产50公斤牛筋面，可生产牛筋面（宽、窄、细）等各类型食品，对面粉要求无限制，并且产量高。
- 4 、使用面广，不仅使用于各大、中、小型饭店，餐厅，小吃摊位，学校，食堂，而且也是加工专业人员致富的理想设备

一、面的调配

- 1、面团的干、湿度要适中，每百斤面需加水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，用少量食用油搅拌均匀后，加入调味品即可食用。

二、使用方法

- 1、该机需配电机和皮带a型1400毫米两根。
- 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：应把面团拽成小块抛入机内，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。

三、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。
- 3、如停机时间过长，需把筒卸下，清洗并涂上少量食用油以防生锈（包括螺旋）

四、保修条件

本机自出厂之日起，质保一年，终身维修