

鑫迈机械 山西手工挂面搓条盘条机规格 挂面搓条盘条机

产品名称	鑫迈机械 山西手工挂面搓条盘条机规格 挂面搓条盘条机
公司名称	临清市鑫迈机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省聊城市临清市康庄镇丁庄村村东
联系电话	19912681333

产品详情

前辗压机构，为组设于上输送带驱转轴下端、卷引面皮产生辗压作用挂面搓条盘条机的滚动构造，后推送机构，为组设于中输送带从动轴后方及上输送带作转轴后方，山西手工挂面搓条盘条机规格，推移面皮弧弯转向的构造，切条机构，组设于上输送带后段上方的面片切条机构。面条机的构造设计既节省了电力，也加快了生产过程。因为面条是不分季节需要色，所以全自动挂面机带来的市场财富挂面搓条盘条机是不荣忽视的一项巨大财富，抓住机遇，造就您的成功，选择全自动面条机让您的人生因此而更加辉煌，还有多功能玉米面条机供您选择哦！

面条机的工作原理是把面粉挂面搓条盘条机经过面辊相对转动挤压形成面片，再经前机头切面刀对面片进行切条，挂面搓条盘条机，从而形成面条。面条的形状取决于切面刀的规格，所有机型均可安装不同规格的切面刀，故一台机器经过更换挂面搓条盘条机不同规格的面刀可以做成各种规格的面条。(全自动挂面机)，是一种新型面条流水线设备，该机从进料到出面连续作业，具有高产高效、省时省力、操作简便等挂面搓条盘条机优点，生产的面条韧性好、口感好。

加水量过高，面团过于潮湿，会给辊轧、切条造成困难，而且，过于潮湿挂面搓条盘条机的面条在悬挂烘干时会自重拉伸而断条，还会增加干燥时的能量消耗。由于在挂面搓条盘条机和面过程中，机械力的搅拌、摩擦作用会使面团温度有所升高，和面水温通常掌握在25 ~30 左右，不超过40 。面粉吸水、原料混匀需一个过程，一般时间控制在15~20min左右，不得低于10min，否则面条成品酥断。机械加工速度转速采用70~110rpm，山西空心挂面搓条盘条机，目前生产上普遍使用的和面机有立式和卧式两种，立式和面机容量较小，卧式和面机具有挂面搓条盘条机单轴和双轴之分，小容量的为单轴，大容量的为双轴。

鑫迈机械(图)-山西手工挂面搓条盘条机规格-挂面搓条盘条机由临清市鑫迈机械有限公司提供。临清市鑫迈机械有限公司(www.lqxmjx.com)是从事“手工挂面机,手工挂面成套设备”的企业，公司秉承“诚信

经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：丁经理。