

# 昆明食品机械定做 昆明食品机械 旭众机械

产品名称	昆明食品机械定做 昆明食品机械 旭众机械
公司名称	云南旭众机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省昆明经济技术开发区云大西路39号新兴产业孵化区C幢3楼301室
联系电话	13759526681

## 产品详情

### 操作特点

- 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。
- 2.使用前应检查电源电压是否与本机使用相符；有接地符号的线芯是否可靠接地；转向是否符合要求；按图示位置安装好顺面簸箕和接面簸箕。（为便于包装运输，顺面簸箕未安装在机器上）
- 3.拌面：带有拌粉机构的产品，昆明食品机械厂家直销，把倒顺开关置于“倒”时，拌粉斗内的搅拌器开始运转，拌粉均匀后打开放料器开关面粉可自动排除。（建议拌面时将面条刀卸下，以延长面条刀的使用寿命）。
- 4.面片加工：把开关置于“顺”的位置进行面片机工，拌好的面粉团经轧辊揉压时应由厚至薄调整轧辊间隙，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劲道及口感，建议用户充分利用该机的揉压功能。切条前的面片应在3~5mm厚，用卷面棒卷好后备用。
- 5.切条：1)。安装面条刀：左右栅板设有两条刀槽，将面条刀放入槽内，面条刀上的齿轮与大齿轮咬合后，旋紧蝶形螺母用固定支架将面条刀固定好。  
2)。切刀：将备用面片端头用手放入转动中的两辊间隙，经再次轧制后进入面条刀，切出面条，落入接面簸箕。操作者应及时将切出的面条领出、断开，放入晾晒架。

我公司专注设计、制丸机械，多年来，我们长期致力于研制和开发，不断的改进和完善企业的产品。良好的售后服务源于企业，我公司一直以“品质为本，服务至上”作为企业宗旨。只要您订购了我公司的产品，无论您身处何方，我们都会及时派出本领的手艺人员为您服务，您的满意是我们的愿意！完善的售后服务是我们一直的追求，能与您合作是我们一直的心愿，也是您较佳的选择。

## 使用压面机制面、方便又快捷！

面条，一种用谷物或豆类的面粉加水成面团，之后或者压或擀制成片再切或压，或者使用搓、拉、捏等手段，制成条状（或窄或宽，或扁或圆）或小片状，最后经煮、炒、烩、炸而成的一种食品。压面机就是现在常用的制面机器，可用于制作面条、云吞皮、糕点、面点等，压面机压制出的面条、面筋韧性强度大，耐煮，耐断。取下摇手柄，放到粗面条一档，压出面条即可。全过程只需3分钟。制做过程非常简单，压面机可以制做出两种不同宽度的面条。压面机制面，既方便又快捷。

我公司专注设计、制丸机械，多年来，我们长期致力于研制和开发，不断的改进和完善企业的产品。良好的售后服务源于企业，我公司一直以“品质为本，服务至上”作为企业宗旨。只要您订购了我公司的产品，无论您身处何方，我们都会及时派出本领的手艺人员为您服务，您的满意是我们的愿意！完善的售后服务是我们一直的追求，能与您合作是我们一直的心愿，也是您较佳的选择。

- 4、请不要使用破损的电源头，也不要将电源线靠近热源附近，否则会引起触电或火灾。
- 5、长时间不使用面条机器时，昆明食品机械，请切断开面条机电源，云南食品机械多少钱，否则可能引起火灾。
- 6、请确认电动机和外接电源的电压匹配性，务必要有有机体漏电保护的接地线。
- 7、外接电源必须匹配安装空开保护，并试正反转，点击启动开关，若机器反转，置换刀闸线头。
- 8、本面条机杜绝倒转。

我公司专注设计、制丸机械，多年来，我们长期致力于研制和开发，不断的改进和完善企业的产品。良好的售后服务源于企业，我公司一直以“品质为本，服务至上”作为企业宗旨。只要您订购了我公司的产品，无论您身处何方，我们都会及时派出本领的手艺人员为您服务，您的满意是我们的愿意！完善的售后服务是我们一直的追求，能与您合作是我们一直的心愿，也是您较佳的选择。

昆明食品机械定做-昆明食品机械-旭众机械(查看)由云南旭众机械设备有限公司提供。昆明食品机械定做-昆明食品机械-旭众机械(查看)是云南旭众机械设备有限公司（[www.ynxzjxc.com](http://www.ynxzjxc.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张总。