

旭众机械 云南面条机报价 昆明面条机

产品名称	旭众机械 云南面条机报价 昆明面条机
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

面条机是将面粉经过面辊相对转动搅拌形成必要的韧度和湿度挤压成面条的设备。可分为简易型面条机，自动挑条一次形成面条机，流水线面条机，自动撒粉面条机等几类。

面条机便于操作，安全卫生，宜于眼观。传动平稳，传动动力准确高效，还有噪声小、无震动、性能优越等特点，可配套小型烘干设备。

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。

一、面条是运动员可以选择的典型食品，昆明面条机，因为运动员需要能为他们的身体尽可能长时间地积存热量的食品。面条是可以担当这一使命的食品之一，云南面条机报价，因为面条能为运动员肌肉的工作提供所必需的葡萄糖。此外，面条中所含的葡萄糖可以到达和肌肉，储存起来备用，尤其是在长期高强度训练时。由于面条煮熟后含有大量的水分，还可以使运动员耐干渴。

二、面条含有一定量的蛋白质，但它不是优质蛋白质，因为这种蛋白质中缺乏一种十分重要的氨基酸。因此，只靠面条不能保证身体对蛋白质的需要，必须通过奶酪和肉等其他食品来补充所缺乏的蛋白质。

三、面条是维生素和矿物质的重要来源，含有维持神经平衡所必需的维生素B1、B2、B3、B6和B9。同时，还含有钙、铁、磷、镁、钾和铜。

四、面条还含有一定的纤维素，因为面条是用硬小麦和全麦面粉制作的，与用去麸小麦制作的白面包不同，云南面条机多少钱，用精白面粉制作的面包缺乏很多营养素。

这就是说，面条的营养价值比面包的营养价值高。面条还有如下优点：1、面条不含胆固醇，煮之前只含很少的脂肪。煮过之后脂肪就完全消失了。因此，面条适合高胆固醇患者食用。2、面条不能使人更聪明，但它能使人更清醒，注意力更集中，因为它能缓慢地、有规律地向大脑输送葡萄糖。3、面条煮前和煮熟后所含的营养素不同，100克面条煮前含11克水、12.5克蛋白质、71克糖和1.2克脂肪。煮熟之后，这些面条中含有71克水、4克蛋白质、23克糖，脂肪为零。

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，云南面条机生产厂，能与您合作是我们一直的心愿，也是您较佳的选择。

主要部位采用了45#锻钢齿轮，轧辊采用了45#无缝钢管，经过热处理，增加了轧辊的硬度，压出来的面条更光，更有劲。

二、性能特点

1、采用齿轮传动，运转平稳、安全可靠。

齿轮链条传动

齿轮链条传动

2、采用自动挑条系统，效率高、质量好。

3、自动输送、自动断面、自动上杆，一次成型，节省劳动力

4、多组轧实，轧辊拉丝，喂料均匀，面板整齐

5、减速机，链轮链条传动，噪音低，使用寿命长。

6、操作安全，卫生清洁。

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。

旭众机械(图)-云南面条机报价-昆明面条机由云南旭众机械设备有限公司提供。“食品机械”就选云南旭众机械设备有限公司（www.ynxzjxc.com），公司位于：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，多年来，旭众机械坚持为客户提供好的服务，联系人：张总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。旭众机械期待成为您的长期合作伙伴！