

个旧面条机批发 旭众机械 个旧面条机

产品名称	个旧面条机批发 旭众机械 个旧面条机
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

发展高效低耗产品

要从高效、环保、节能角度出发，着重发展高效低耗产品，节能减排将是未来挂面机等工程机械的重要指标，因此工程机械行业的参与者都要树立这一理念，工程机械定位在高效低耗的基础上，将是一个发展的亮点，必将带来可观丰厚的效益增长点，下一个工程机械产品的羊必将是用新能源作动力的新兴设备。在此同时也要考虑工程机械在作业过程中对环境和人员安全所造成的危害，重点解决噪音，震动和除尘的关键技术，改善设备的安全性能，把对环境污染和施工作业人员危害降到，产品“以人为本”也是一个被使用者选择产品的重要标准。

利用科技技术发展

要利用现有科技技术发展，开发适应挂面机等工程施工和矿山开采的现代化工程机械，掌控前沿科技，将技术如微控技术、遥控技术、声控技术、光控技术、雷达测控技术、电磁技术、传感器技术和遥感技术等应用在工程机械上，使中国工程机械摆脱傻、大、粗的局面。中国制造企业应大胆的向远程控制和无人化方向发展，从全球的工程机械的发展角度看下一轮工程机械的市场竞争，将是一场高新技术的搏杀，谁占领了这个制高点谁将成为这场的王者。因此工程机械研发和制造企业还要重视高新技术的拥有权，个旧面条机定做，把新技术、新产品的专利权掌握在自己手中

我公司专注设计、制丸机械，多年来，个旧面条机价格，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。

面条机压出的面条质量好坏，跟压面刀有着直接的关系，做工较差的面刀压出的面条表面不光滑，并伴有毛毛刺、疙瘩，面条比较粗糙，影响面条的外观。

面条机出厂时厂家都会配有一把或两把做工质量比较好的面刀，这种面刀是使用碳碱钢材质，个旧面条机，精密加工而成，再经过高温淬火处理，使面刀的耐磨度更高，增加它的使用寿命长。这种面刀压出的面条层次清晰，纹理光滑，不会产生断条或并条，煮时不会浑浊汤。

通常一把面刀可以使用很多年，如果损坏了，建议您还是在原厂购买面条，这样即不用担心面刀的质量问题，对压出的面条质量也有了保障。

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。

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，把倒顺开关置于“倒”时，拌粉斗内的搅拌器开始运转，个旧面条机批发，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。

个旧面条机批发-旭众机械-个旧面条机由云南旭众机械设备有限公司提供。云南旭众机械设备有限公司（www.ynxzjxc.com）为客户提供“食品机械”等业务，公司拥有“食品机械”等品牌。专注于其它等行业，在云南昆明有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：张总。