

# 弥勒面条机 弥勒面条机批发 旭众机械

产品名称	弥勒面条机 弥勒面条机批发 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

在加工面条前，首先要使用拌面机将面粉拌合到水分适宜的程度，再将拌好的面倒入面条机料斗中，在面辊相对转动的作用下，挤压成面片，最后由机头处所用切面刀对面片进行切条，形成了面条。大家常见的有方面条和圆面条，形状由面刀的类型所决定，使用不同类型和规格的切面刀，可以生产出宽窄和形状不同的面条。

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。

作者：鼎茂机械 日期：2016-04-08 浏览：236次

面条机是专用于压制面条的设备，它可以压制湿面条，也可以生产加工挂面，提高了面条的生产效率。那么，面条机开机前需要我们注意哪些问题呢，下面我们来看看。

开机前应先空机运转，检查有无异响或异常情况，机器各转动部位，要保持润滑充足，否则会加快机器的磨损，减少使用寿命。

面粉中不可混入坚硬的东西，这样会损坏机器，弥勒面条机厂家，为了保证操作安全，机器运转过程中，不可用手触碰转动的部位，因不按规定操作而出现事故的也有很多，所以，一定要规范操作，如果机器出现故障，应在断开电源的状态下检查故障。使用完后将残留的面清理干净，压辊和面刀上涂上食用油，弥勒面条机价格，下次使用就方便多了。

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，弥勒面条机，能与您合作是我们一直的心愿，也是您较佳的选择。

### 揉面机的特点

- 1、减轻劳动强度。由于该设备采用输送带自动喂入和输出装置，所以，轧制面坯时，无需人工抛送面团，彻底解脱了劳动强度大这个主要环节，操作起来轻松自如，而且大大提高了生产效率。
- 2、排除安全隐患。输送带自动喂入和输出装置，将手工整理面团操作区和揉轧作业区分开，从根本上排除了安全隐患，保证了安全生产。
- 3、能效比显著。由于该机采用双辊揉轧专利技术，结构简单，维护方便，生产效率更高。

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，弥勒面条机批发，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。

弥勒面条机-弥勒面条机批发-旭众机械(优质商家)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](http://www.ynxzjxc.com)）实力雄厚，信誉可靠，在云南昆明的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领旭众机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！