

多组压面机厂家 多组压面机 邢台圣迈亿压面机

产品名称	多组压面机厂家 多组压面机 邢台圣迈亿压面机
公司名称	邢台圣迈亿机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北邢台市任县邢湾镇南张村
联系电话	13833923788

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：邢台圣迈亿机械制造有限公司

?多功能压面机

多功能压面机：自动多功能面条机--本机具有生产面条、馄饨皮、饺子皮的功能。生产面条带自动摘面和手工挂面。产馄饨皮和饺子皮时可以自动双面上粉、自动叠皮。因各地皮子大小不一样，需手工切皮。该面机带自动和粉箱.配380V电动机。（也可以主动要求更换220V电动机）配2把面刀。面机滚筒长22CM。（可生产25CM、27CM、30CM需提前预订）整机长2.6M、宽0.65M 高1.5M 总重400KG。

压面机常见问题及解决办法

如果压面的时候面团两面撒了面粉依然粘在滚轮上，说明面团太软。解决方法是面团两边撒较多面粉，多组压面机批发，揉透，多组压面机图片，醒透。如果压出的面片有蜂窝状的洞，或者压面时候觉得特别难压，多组压面机，手柄特别难摇动，机器似乎固定不牢，多组压面机厂家，说明说明面团太干太硬。解决方法是摆开面团在内部滴几滴水，合起，揉透，醒透。如果切面时候面团粘在齿轮里，说明面片太湿或者太厚。太厚的解决方法是再压薄一点。太湿的解决方法是继续把面片铺在案板上晾一会儿。如果切面时候面片怎么都塞不到齿轮里，说明面片晾过头了太干太硬了，齿轮抓不住。解决方法是将比较硬的边缘切去再切。

压面机的清洗与保养

- 1.在使用中经常检查各部件紧固件，如有松动及时紧固；
- 2.本机齿轮啮合区采用润滑脂润滑，每半月加油一次，轴承座内有粉末冶金轴瓦，每班必须向轴承座上的油杯注油两次，否则轴与轴瓦胶合后果自负；
- 3.和面时面粉的加入量不应超过面桶容量，以免烧坏电机；
- 4.如发现面团有油污，应及时检修，更换油封。
- 5.机器使用完后应及时进行清洗，以免影响再次使用；
- 6.清洗时面桶内加水高度不应超过轴的最I低点，以防止水从面桶侧板的轴孔溢出或流入侧板夹层中影响使用寿命；
- 7.本机为防滴型器具，禁止用喷水管清洗。

多组压面机厂家-多组压面机-邢台圣迈亿压面机(查看)由邢台圣迈亿机械制造有限公司提供。邢台圣迈亿机械制造有限公司 (shengmaiijx.tz1288.com) 是一家从事“全自动鲜湿压面机，多功能压面机，多组压面机，面条机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“邢台圣迈亿机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使圣迈亿机械在机械加工中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！