

恒联商用搅拌机 恒联正品恒联b20搅拌机厂家直销

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 恒联商用搅拌机 恒联正品恒联b20搅拌机厂家直销 |
| 公司名称 | 合肥三乐食品机械有限公司 |
| 价格 | 2860.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:恒联 功率:0.75kw 尺寸:630*520*900 |
| 公司地址 | 安徽省合肥市肥西县迎江寺路与044县道交叉口 东北侧230米 |
| 联系电话 | 15395513911 15395513911 |

产品详情

机器工作必须可靠接地保护，机器运转时严禁将手伸入搅拌缸内换档必须停机严禁使用色拉油作润滑油使用如果换档有困难时，请转动一下搅拌器尽量避免用打蛋机搅面团如搅拌面团请用低档，禁用中、高速档***负荷面粉3kg，50% - 55%的水份搅拌进行时严禁用手抬高缸体，以防搅拌器与缸底发生摩擦而断裂。1、为什么有的新开装的打蛋器通电会有“异味”，而有的又没有“异味”呢？这种“异味”是机子内部的碳刷与电机转子磨擦受热所产生。当机子使用几次后，味道就会自然消失。另外，部分产品出厂时都会经过检测，其中一道工序就是通电测试。有时由于各种原因没办法100%检测，所以就出现偶尔会有些机子会有“异味”。没有异味的证明在出厂前，已经测试过了。2、是否可用来打面糊？可以，要很稀的那种，像浆糊可以，像面团就不必了。因为它的主要作用还是“搅拌”，面团会打坏打蛋器，千万勿尝试。3、是否可以打黄油？不可以，块状黄油极易卡在2个搅拌头之间，造成搅拌头断裂损坏。4、是否可以打发裱花奶油以，打发时间一般在10-20分钟左右，以“插根筷子不倒”为成功如何正确使用打蛋器：当打蛋器连续用了一段时间（3-5分钟左右）之后会发热，请放心这是正常现象，务必让它休息一下再使用就行了，一般的搅拌机都会这样的；一定要注意正确的使用方法可以延长机子的寿命！我企是***生产大型打蛋机的厂家，可以对蛋类产品大批量的进行，轻松为你解决你的打蛋烦恼。还有一些打蛋器级数的正确使用方法，小编也一并告诉你们吧：1-2级：搅拌初始速度-用于混合干性的物品如面粉，牛油，土豆等3-4级：搅拌初始速度-适用于有液体的材料，如沙拉酱等5级：用于混合搅拌蛋糕、曲奇、筒易面包面团材料6级：适用于奶油、牛油、糖的打发，例如免烤的糖果、甜品小吃等7级：用于打发鸡蛋、糖霜、土豆泥、（乳脂肪含量高的）发泡用生奶等。搅拌器在料桶内作行星运动，使食品得到充分混合，是全齿轮传动结构，其动力传动系统具有高标准设计，强度高，技术要求高，运转平稳，坚固耐用。恒联搅拌机内凡接触食物的零部件，均采用优质不锈钢（或经特殊表面处理的其他材料）制造，卫生耐

用且符合国家食品卫生标准，可用于搅拌奶油，蛋糕液，馅料、打蛋及和制面团等。如果您对我公司的恒联搅拌机想进一步了解，欢迎您来电咨询或来现场参观了解，我们将热诚为您服务！因为专业，所以品质超群。型搅拌机，外形美观，性能优越。机器有三种搅拌转速，并配有钢丝搅蛋器，拍形搅拌器及螺旋形和面器，用于搅拌奶油，蛋糕液，馅料及和制面团等操作。 181 0924 8103 微信同号 本机用途多样，操作方便，广泛使用于酒楼，食堂面包糕点房等地方，是生产优质糕点的理想设备。、变速部件采用耐磨性强材料精制而成。

- b、使2种搅拌轴转速变速灵敏（操作机器必须停机再变速）。
- c、整机表面烤漆，接触食物部分是不锈钢搅拌桶，
- d、配有钢丝球打蛋器、拍型搅拌器及螺旋勾型和面器3个功能的配件。
- e、可揉制面团、打蛋、和面和搅拌拌制其它食物。
- f、全齿轮结构的搅拌机，工作有力，坚固耐用，可长时间连续运转。
- g、噪音小，效率高，操作简单，经用户使用反映良好，真正具有商业用途价值。
- h、是蛋糕店，面包屋，加工作坊，加工厂，食品厂家