

多功能鲜面条机定制 多功能鲜面条机 邢台圣迈亿压面机

产品名称	多功能鲜面条机定制 多功能鲜面条机 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

压面机特点

压面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。压面机的工作原理是把面粉经过面辊相对转动挤压形成面片，再经前机头切面刀对面片进行切条，从而形成面条。面条的形状取决于切面刀的规格，所有机型均可安装不同规格的切面刀，故一台机器经过更换不同规格的面刀可以做成各种规格的面条。是一种新型面条流水线设备，该机从进料到出面连续作业，多功能鲜面条机价格，具有高产、省时省力、操作简便等优点，生产的面条韧性好、口感好。

高速压面机产品说明

- 1、将高速压面机安放在工作位置处的水平面上，使机器平稳、可靠。
- 2、压面轮之间、不允许有任何异物(特别是硬物)，转动调整手轮，手轮应转动灵活，调整间隙符合要求。
- 3、检查电源电压是否与本机铭牌标示额定电压相符。

- 4、机器必须要有可靠接地，将电源线伸长，找专业电工将机器电源线接在全极断开大开距电源开关上，接通电源，启动机器，多功能鲜面条机，检查转向，机器转向应与机器上所标识的转向一致。
- 5、每次从加油点加注润滑油一次(适量)，空载试运转，无异常声音时方可使用。
- 6、高速压面机在工作中切勿将手或其它杂物放入压面轮之间以免发生危险。
- 7、根据实际需要，操作手柄转动手轮使可调整压面轮进退，以达到调整压面轮间隙，压面轮间隙在允许的压面轮调整范围内无级调整，且轴向间隙均匀。为提高压面质量，延长机器使用寿命，压面轮间隙应由厚到薄逐级调整。
- 8、高速压面机使用中，压面机转速减慢（压面速度减慢），可拆掉护罩检查普通V带的松紧及磨损情况，并及时调整或更换。
- 9、每次用完后对机器认真清理，确保食品卫生，清理时不得用锐器刮轧辊表面，也不得用水直接冲洗。
- 10、机器在工作中，如果出现机器声音不正常，必须立即停机检查，待故障排除后，方能继续使用。

压面机怎么压面条

准备好面粉，加入适量的盐和碱面，搅拌均匀。加温水搅拌成疙瘩。

用力揉成面团，多功能鲜面条机定制，上面抹上一层水或油，盖上保鲜膜醒面15分钟。

把醒好的面柔匀，揉成长条状，切成一段一段的，多功能鲜面条机厂家，用擀面杖擀成薄片。

固定好压面机，用最左侧压片的地方压成薄薄的片，放上玉米面，防止粘连。

在把薄片用压条的地方压成面条，滚上玉米面，就成功了。

注意事项

俗话说：软面饺子硬面汤。但压面机毕竟比人擀的力量大，要比手擀面和面软一点，防止太硬不好吃。

放玉米面，防粘连性好，可以放到冰箱里冻上，什么时候吃什么时候煮。

全自动鲜湿压面机，多功能压面机，多组压面机，面条机”就选邢台圣迈亿机械制造有限公司（shengmai yijx.tz1288.com），公司位于：河北邢台市任县邢湾镇南张村，多年来，圣迈亿机械坚持为客户提供好的服务，联系人：张经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。圣迈亿机械期待成为您的长期合作伙伴！