

# 食堂，面食加工单位理想设备YMZD-500型全自动压面机

产品名称	食堂，面食加工单位理想设备YMZD-500型全自动压面机
公司名称	山东省章丘市鑫鹏炊具厂
价格	5700.00/台
规格参数	是否提供加工定制:是 可生产产品类型:米粉、面条、包子、饺子、粉丝、其他 品牌:鑫鹏
公司地址	中国 山东 章丘市 章丘市刁镇经济开发区
联系电话	86 531 13969005473 15954199425

## 产品详情

是否提供加工定制	是	可生产产品类型	米粉、面条、包子、饺子、粉丝、其他
品牌	鑫鹏	型号	YMZD-500
功率	3.0 (kw)	适用范围	茶餐厅设备、蛋糕房设备、咖啡店设备、面包房设备、西餐店设备、中餐店设备、饮品店设备、冷冻食品厂设备、休闲食品厂设备、其他
生产速度	900 (kg/h)	营销	特价

### ====产品介绍====

#### 1概述

#### [自动压面机](#)

是我单位经过广泛市场调压和征求用户意见，吸收国内、外各类机构特点而开发的新产品。该机适用于各食品制作单位及大专院校和大、中型食堂、饮食单位，揉压各种酥韧性面团。由于采用了我厂专利技术，使面团输送、折叠和揉压自动连续完成，无须人工翻动及折叠，即卫生又安全。它的研制成功填补了国内饮食加工机械一项空白，深受用户青睐。它具有自动化的性能，更是配置各类面食加工生产线的理想设备。

#### 2结构特征及工作原理

##### 2.1结构特征：

**自动压面机**主要有机架、传动部分、输送折叠部分、翻压面部分组成。

传动部分主要采用链传动，具有传动平稳、噪音小的特点。输送折叠部分采用我厂专利技术，运用不同线速度，实现了自动折叠，代替了繁重的手工操作，即卫生又安全，实现了文明生产。翻压面部分有上轧辊、下轧辊和可调轧辊组成，可调轧辊采用我厂专利技术，操作方便可靠。

## 2.2工作原理：

将定量面团放在下输送带上，开动机器，自动输送刀轧辊间，面团在输送带和轧辊作用下自动完成喂入和压面过程。压完后经上输送带自动传送到下输送带上，由于采用不同线速度，使面皮自动完成折叠和输送、喂入、转下道工序。经过反复揉压达到理想压面效果。轧辊间隙调整时通过一涡轮副和偏心机构实现厚薄无级可调，用户可根据实际情况及面食工艺自行掌握。

## 3主要技术参数

类别型号	ymzd350i
轧辊调整范围	5-25mm
轧辊转速	74r/min
额定输入功率	3kw
额定电压	380v3~
额定频率	50hz
普通v带	a1219-3
配用电动机	y100l-42.2kw
防水等级	ipx1
外形尺寸	1035*650*1065mm
机器重量	245kg

## 4操作使用

### 4.1使用前的准备和检查。

- 将机器安放在工作位置处的水平面上，调整支脚高度，使机器平稳、可靠。
- 清除轧辊上的防锈油纸，轧辊之间、输送带上不允许有任何异物（特别时硬物），转动调整手轮，手轮应转动灵活，调整间隙符合要求。
- 检查电源电压是否与本机铭牌标示额定电压相符。
- 在外罩接地标记处可靠连接地线，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，按下“on”按钮，检查转向，机器转向应与机器上所标识的转向一致。
- 每班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。

机器在工作中切勿将手或其它杂物放入轧辊之间以免发生危险！

### 4.2操作程序

- 先使用2-3kg面团揉压数遍，以擦净粘掉轧辊及其它部位的防锈油及灰尘，停机（按下“off”按钮）
- 根据实际需要，操作手柄转动手轮使可调整轧辊进退，以达到调整轧辊间隙，轧辊间隙在允许的轧辊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，轧辊间隙应由后到薄逐

级调整。

c)将面团放到下输送带上，面团即有输送带自动送到轧辊间，压面折叠过程即可自动完成。