

银鹰牌全自动和面机，品种齐全，

产品名称	银鹰牌全自动和面机，品种齐全，
公司名称	章丘市爱帮厨炊具机械销售部
价格	3225.00/台
规格参数	可生产产品类型:馒头，包子 品牌:银鹰 型号:HWT25III
公司地址	中国 山东 章丘市 章丘市刁镇中心大街往西
联系电话	86 0543 4583038 15006940711

产品详情

可生产产品类型	馒头，包子	品牌	银鹰
型号	HWT25III	功率	2.2 (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、冷冻食品厂设备、休闲食品厂设备、其他	生产速度	220 (kg/h)
外形尺寸	900*600*955 (mm)	营销	特价

1概述

和面机是面食加工的主要设备，它主要用于将小麦粉与水按1：0.38—0.45的比例，根据用户加工工艺要求（有时加食油、食堂、及其他食物和食物添加剂）混合制成面团，广泛适用于食堂、饭店及面食加工单位的面食加工，是替代手工，降低劳动强度，满足人民饮食卫生要求的理想设备，也可用于其他同类物料的搅拌和混合。

2结构特征与工作原理

2.1结构特征

12.5i、20i、25iii、25iv、35、50iii、75i型和面机主要有机架、面斗、操纵机构、传动机

hw：“和面”与“卧式”汉语拼音的第一个字母组合

t、y、g：搅拌器形式，t表示“椭圆式”c字型搅拌器，y表示“叶片式”，j表示“桨叶式”

x：一次和面量“x”kg

x：改进序号

构等几部分组成，手动翻斗，倒顺开关直接控制电动机正反转，操作方便，12.5i、20i、25iii、25iv、30、50iii、50iv、75i型和面机采用电机内置式结构，占用空间小，结构紧凑。

hwy75ii、100ii、150i型和面机主要有机架、面斗、自动翻斗机构，电器控制部分等组成。传动部分采用涡轮减速机及链条传动，自动翻斗，电机内置式，结构紧凑，电器控制部分通过控制按钮、交流接触器，控制主、副电机正转、反转、停止，翻斗时行程开关起限位保护作用。该机广泛用于大、中型饮食单位，是理想的生产线配套设备。

hwy75ii、100ii、125、150i型和面机主要有机架、面斗、主涡轮箱、翻斗涡轮箱、电控部分组成。涡轮箱采用闭式结构，有效的保证了安装精度，使零件润滑充分，增加了使用寿命，减少了故障的发生。自动翻斗机构改用涡轮箱传动，降低了翻斗噪音。搅拌器采用了轴向定位和端面密封结构，解决了搅拌器轴向窜动和端面研黑面的难题。采用电机内置结构，涡轮与搅拌轴直接连接，降低了功率损耗，结构紧凑，机身高度适中，副电机正转、反转、停止，翻斗时行程开关起限位保护作用。该机结构简单，外观美观，是大中型饮食单位，及面食生产厂家理想的配套设备。

hwy30、50iv型和面机是我厂专利产品，主要有机架、面斗、脚踏翻斗机构、电器控制部分等组成。传动部分采用圆弧齿涡轮减速机及链条传动，效率高、噪音低、寿命长。电机内置式，结构紧凑，密封性好，电器控制部分通过控制按钮，交流接触器控制电机正传、反转、停止，漏电断路器起过载、短路、漏电保护作用。该机是20、35、50型和面机的升级换代产品。

2.2工作原理

面粉在搅拌器的搅动下均匀的与水混合，首先，形成胶体状态的不规则小团粒，进而小团粒相互粘合，逐渐形成一些零散的大团块，随着搅拌器对面团连续进行剪切、折叠、压延、拉伸及柔和等一系列作用，和制成表面光滑，具有一定弹性、韧性及延伸的理想面团。

3主要技术参数

型号	一次和面量	使用电源	配用功率电机型号 (kw)	外形尺寸 (mm)	备注
hwt12.5i	12.5	220v~ 380v3~	1.1,y190s—4 1.1,y90s—4	640*420*630	手动翻斗
hwt20i	20	220v~ 380v3~	1.5,y190l—4 1.5,y90l—4	760*600*850	手动翻斗
hwt25iii	25	380v3~ 220v~	2.2,y100l1—4 2.2,y100l1—4	900*650*955	手动翻斗
hwy25iv	25	380v3~	2.2,y100l1—4	800*640*920	手动翻斗
t	35	380v3~	2.2,y100l1—4	1080*850*870	手动翻斗
hwy35					(停产)

j					
hwy30	30	380v3~	1.5,y90l—4	850*460*950	脚踏手动翻斗
hwt50	50	380v3~	3,y100l2—4	1170*850*950	手动翻斗
hwt50iii	50	380v3~	3,y100l2—4	1040*675*960	手动翻斗
hwy50iv	50	380v3~	2.2,y100l1—4	980*510*1010	脚踏手动翻斗
hwt75i	75	380v3~	3,y100l2—4	1100*680*1150	手动翻斗
hwy75ii	75	380v3~	4,y112m—4 0.75,y802—4	1170*720*1400	自动翻斗
hwy100ii	100	380v3~	4,y112m—4 0.75,y802—4	1260*720*1400	自动翻斗
hwy150i	150	380v3~	7.5,y132m—4 0.75,y802—4	1420*770*1560	自动翻斗
hwy75iii	75	380v3~	y90s—60.75	1260*1180*680	自动翻斗
hwy100iii	100	380v3~	y112m—44 y90s—60.75 y112m—44	1350*1180*680	自动翻斗
hwy125	125	380v3~	y90s—60.75 y112m—44	1400*1280*680	自动翻斗
hwy150i	150	380v3~	y90s—60.75 y132m—47.5	1500*1370*680	(停产) 自动翻斗

4操作、使用

4.1使用前的准备和检查

该系列和面机使用前，应按放在干燥的水平地面上，确保机器安放平稳、可靠；认真检查机器上的紧固件是否有松动，和面斗内有无异物，并及时调整、清理；找专业电工检查电源电压是否与本机额定电压相符，将电源线伸长，接在全极断开大开距电源开关上，接通电源，倒顺开关柄扳在“顺”上时，搅拌器转向与机器上箭头标示的方向相符。（从进料口俯视，搅拌器转至上部时向后转为正转）否则调整接线，为确保安全，必须在机壳接地标记处可靠接地；hwt(y)30、50iv、hwy(j)75ii、100ii、150ii和面机，使用前必需检查减速箱内油量，使其达到油尺所标二道刻线之间，欠量补足；空载试运转，各部位无异常，方可使用，机器在运转过程中，严禁将手及其他异物放入和面斗内，以免发生危险或损坏机器。

4.2适用

4.2.1hwt12.5、12.5i、20、20i、25iii、25iv、35、50、50iii及75i型和面机的使用

把待和制面粉、水及添加剂先后倒入面斗内，将盖盖好，倒顺开关手柄扳在“顺”上，搅拌器开始正转，一般连续运转6—10分钟（用户可根据根据需要自行掌握），面团和好，停机(手柄拌在“停”上)，再拉动翻斗手柄将面斗翻倒，使手柄复位，挡块受力，面斗固定后，扳动“顺”或“倒”开关，面团即被甩出。若有剩余，停机后，用刀将面团切断，再扳动“顺”或“倒”开关，面团即被甩出。

注意：从面斗向外取面时，若身体或其他物体在面斗内，严禁扳动倒顺开关。确保人身安全及机器的正常使用。

4.2.2hwt(y)30、50iv型和面机的使用

接通电源，电源指示灯亮，试运行无异常后，将待和制面粉倒入面斗内，再倒入添加剂或将添加剂溶于液体再加入面斗内，将盖盖严，按“正转”按钮，机器开始工作，待面团和好（用户自己掌握），按“停机”按钮，踏下脚踏翻斗板，手扳面斗前翻到位后松开脚踏板：按“点动反转”待面团取出后，踏下脚踏板，手扳面斗复位。松开脚踏板，定位块锁住面斗挡块，即完成一次工作循环。机器停用时，切断电源。

标牌各名称及功能

a“正转”按动此按钮，搅拌器按箭头指示旋转方向运转

b“停止”按动此按钮，搅拌器停止工作

c“点动反转”为便于取出面团，按动此按钮，搅拌器反转，手离即停

注意：使用hwy系列和面机时，禁止“点动反转”和面。

4.2.3hwy75ii、100ii、150i型和面机的使用

合上空气开关，电源指示灯亮，试运转无异常后，把面粉与水、添加剂先后倒入和面斗内，将盖盖严，按“正转”按钮，机器开始工作，待面团按用户要求和好后，按“停止”按钮，再按“面斗前翻”按钮，面斗前翻动作停止后，按“电动反转”。带面团取出后，按“面斗复位”按钮，即完成一次工作循环。机器停用时，拉下空气开关，切断电源，确保安全生产。

标牌个名称及功能：

- a “ 搅拌器正转 ” ，按动此按钮，搅拌器按产品箭头标示方向运转。
- b “ 搅拌器指示 ” ，搅拌器正转时，此指示灯亮，说明机器正在正转和面。
- c “ 面斗前翻 ” ，面团和好后按动此按钮，面斗开始向前缓慢翻转，直到适当位置自行停止。
- d “ 点动翻转 ” 为便于取出面团，按住此按钮，搅拌器反转，手离即停。
- e “ 面斗复位 ” 按下此按钮，面斗缓慢复位，直到适当位置自行停止。
- f “ 翻斗指示 ” ，面斗前翻，复位时，此指示灯亮，示意正进行翻斗、复位动作。

hwy150和面机转速约26 (27) r/min

5故障分析及排除

故障现象	原因分析	排除方法	备注
机器工作中出现拉不动或闷车现象	1.搅拌器转向不对 2.和面量太多 3.普通v带太松 4.链条太松或磨损严重	1.切断电源调整接线 2.减少和面量，使其不超过机器和面量 3.涨紧普通v带 4.涨紧链条或及时更换	
面斗内有黑面	1.注油太多 2.油封损坏 3.轴、套磨损严重	1.适量注油 2.更换油封 3.更换轴、套	
和面时噪音大	1.齿轮缺油 2.齿轮间隙变化	1.适量润滑 2.调整间隙	

注：链条涨紧法：可适量抽取减速机底座下垫片，调节链条松紧。

6维护、保养

所有的维护及保养工作都必须在切断电源后进行。

6.1机器用完后认真清理，确保饮食卫生，清理时不得用锐器刮削搅拌器表面及面斗壁，也不得用喷水管直接冲洗。

6.2严查普通v带及链条的松紧及磨损情况并及时调整或更换。

6.3每班应往加油点（产品上有标示）加注润滑油数滴（保证润滑）。

6.4hwy30、50iv、75ii、100ii、150i型和面机，减速机内出厂前已加足油，初次使用前要查验油量，使其达到油尺上所标二尺刻度线中间或油窗位置，使用一个月后清洗换油一次，以后每半年更换一次润滑油，

一般选用20、30号机油，每月要检查一次油量以保证充足的润滑。

6.5机器在工作中，如果出现机器声音不正常必须立即停车检查，待故障排除后，方能继续使用。