

MT75I型全自动多功能面条机

产品名称	MT75I型全自动多功能面条机
公司名称	章丘市爱帮厨炊具机械销售部
价格	3725.00/台
规格参数	可生产产品类型:面条 品牌:银鹰 型号:MT75I
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	面条	品牌	银鹰
型号	MT75I	功率	1.5 (kw)
适用范围	蛋糕房设备、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	75 (kg/h)
外形尺寸	560*600*1000 (mm)	营销	特价

一、概述结构紧凑，功能实用，性能价格比优良。

本系列面条机，是我厂总结多年面食机械生产经验设计的多功能食品加工机械，可用于制作面条及中西面点，亦可辅助代替人力揉制面团，适合宾馆、饭店及食品加工单位选用。

二、主要技术参数

型号	轧辊直径mm	面片宽度mm	面片厚度mm	面条宽度mm	工作效率kg/h	配用电动机kw	备注
mt50	85	200	0~6	3 ; 1.5	40	1.1	
mtd50	85	200	0~6	3 ; 1.5	40	1.1	配拌粉机构
mt50i	85	200	0~6	3 ; 1.5	40	1.1	
mt60	96	220	0~6	3 ; 1.5	60	1.5	
mt75	102	250	0~20	3 ; 1.5	75	1.5	
mt75i	102	250	0~6	3 ; 1.5	75	1.5	

mt75面条机压辊长度是26cm刀长度是30cm

	mt50	mt60	mt75i	mt75i (精品)
生产能力 (kg/h)	50	60	75	75
电机功率 (kw)	1.1220v	1.5220v	1.5220v	1.5220v
外形尺寸 (mm)	520*440*1000	545*900*1175	560*600*1000	560*600*1000
机重 (kg)	90	110	128	132

三、结构及特点

该产品主要有机架、传动部分、轧辊压皮部分、面条切刀部分、防护罩等组成，结构紧凑，操作使用方便。

四、操作使用方法

- 1.机器应安装在干燥、通风的水平地面上，确保机器工作平稳、可靠。
- 2.使用前应检查电源电压是否与本机使用相符；有接地符号的线芯是否可靠接地；转向是否符合要求；按图示位置安装好顺面簸箕和接面簸箕。（为便于包装运输，顺面簸箕未安装在机器上）
- 3.拌面：带有拌粉机构的产品，把倒顺开关置于“倒”时，拌粉斗内的搅拌器开始运转，拌粉均匀后打开放料器开关面粉可自动排除。（建议拌面时将面条刀卸下，以延长面条刀的使用寿命）。
- 4.面片加工：把开关置于“顺”的位置进行面片机工，拌好的面粉团经轧辊揉压时应由厚至薄调整轧辊间隙，进面厚度为出面厚度的2~3倍。经多次揉压后的面片可提高劲道及口感，建议用户充分利用该机的揉压功能。切条前的面片应在3~5mm厚，用卷面棒卷好后备用。
- 5.切条：1)。安装面条刀：左右栅板设有两条刀槽，将面条刀放入槽内，面条刀上的齿轮与大齿轮咬合后，旋紧蝶形螺母用固定支架将面条刀固定好。
- 2)。切刀：将备用面片端头用手放入转动中的两辊间隙，经再次轧制后进入面条刀，切出面条，落入接面簸箕。操作者应及时将切出的面条领出、断开，放入晾晒架。

五、注意事项及维护保养

- 1.使用前应进行空运转，确认无异常后方可正常工作。
- 2.开机前应检查轧辊及面条刀上是否有杂物，清理完毕后方可开机。擦拭机器时必须切断电源。每次使用完毕后应及时清理积面。不可用锐气刮两轧辊及面条刀。
- 3.入面时极易将手带入轧辊内，操作时手与轧辊应保持适当距离。运转时不可用木棒等工具协助入面，否则极易导致人身伤害和机器损坏。
- 4.各加油点每班加注润滑油一次，选择齿轮油或20号机械油即可。轴承内润滑脂每年更换一次，选用该机润滑脂。
- 5.经常检查普通v带的松紧及磨损情况，并及时调整及更换。
- 6.机器长时间停用时，应在两轧辊及面条刀表面涂抹适量食用油防锈

六、常见故障分析与排除

故障现象	产生原因	排除方法
1、出现过载、闷车现象	轧辊之间的间隙过小，进面厚度太厚。	调整轧辊之间的间隙，使进面厚度为出面厚度的2~3倍。
2、轧辊转速慢，机器效率低	普通v带太松，电机有时空转。	调整普通v带松紧。
3、面片厚薄不均或有波浪	轧辊两端间隙不一致；面片过软；刮面板松动或变形。	调整轧辊两端间隙一致；面软时重新加干面粉压面；调整刮面板使其紧贴在轧辊上。
4、轧辊粘面	面片太薄；面片过软。	调整轧辊间隙并在轧辊上撒干面粉。
5、面条扭曲，刀槽塞面	面片过硬过厚或操作不熟练将双层面进入面条刀。	调整面片厚度，面硬时重新压面，入面时撒适量干面粉。

五、装箱单

序号	名称	数量	备注
1	面条机	1台	
2	说明书	1份	
3	合格证	1份	已贴于机器上
4	面条刀	2把	
5	卷面棒	3根	
6	顺面簸箕支撑	2件	
7	自攻螺钉	6个	
8	顺面簸箕	1个	

三包说明

用户自购货之日起六个月内按照使用寿命正常使用和保养的情况下，因制造不良而造成零件损坏，并有技术记录可查时，免费更换零件或退货。如果超过“三包”期限或违章操作造成机器损坏，来厂维修，不收手工费，只收配件费，并为用户提供方便。