

商用厨具压面机MT60饭店食堂单位专用

产品名称	商用厨具压面机MT60饭店食堂单位专用
公司名称	陕西智一特厨具有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	蔺高工业园
联系电话	18392893921

产品详情

面食是几大主食之一，很多北方人生活中就离不开面食，压面机是餐饮行业非常常见必备的商用厨具，选择一款经久耐用且实用的压面机将成为我们厨房的好帮手，智一特厨具公司的压面机坚固耐用，操作方便，是星级酒店信赖的品质。

压面机的使用：

在使用压面机压面条前，将在和面机拌好的面絮通过压面机面棍挤压成面片，可用压面机反复折叠挤压面片，使压面机的面片更加劲道，然后给压面机装上适用的切面刀，通过压面机切面刀，切出所需的薄厚宽窄满意的面条。

压面机的特点：

压面机器结构紧凑、外型大方、选用优质材料加工。压面机的面棍采用厚壁无缝管，且棍面通过磨床加工，经久耐用，保证了压面机所出面片的质量。压面机与面接触部分采用优质不锈钢材质，符合食品卫生要求。压面机配置了多种异形切面刀，满足用户的不同需求。

mt60压面机

功率：1.5kw

电压：380v

生产效率：60kg/小时

面棍直径：100mm

面棍长度：240mm

揉压厚度：1-12mm可调节

整机重量：105kg

外形尺寸：600*600*1200mm

适用于：饭店、酒店、单位、食堂、医院、面馆……

可用于制作：面片、面条、饺子皮、糕点、面点……

压面机压制出来的面条、面筋韧性强度大，有弹性，劲道，耐煮、不易断。

全国联保！

压面机适用范围：

商用压面机广泛适用于单位、矿场、学校集体食堂、医院、饭店、酒店，以及城镇压面加工户等。

压面机的维护与保养：

- 1.压面机工作时，齿轮每班应注入适量润滑油，每季度加换黄油一次。
- 2.开压面机前应检查面辊、面刀、面盘中有无硬物掉入。
- 3.压面机器运转中，若听到异响，或工作不正常时必须立即停车检查，待排除故障后方可使用。
- 4.压面机使用完后，应及时清除面辊之间、面刀之间及刮刀等部位面渣，以保证机器下次正常工作。

适用压面机的安全注意事项：

- 1.压面机器运转时人手严禁接触面辊，以免手臂被卷入压伤；
- 2.修刮压面机面辊时，必须停车进行，以免发生危险；
- 3.压面机的电器开关插头及电缆必须完好，以免漏电伤人；
- 4.注意压面机应有良好的接地，以免漏电发生危险；
- 5.操作压面机的人员在操作时，要扎紧袖口，长发者戴工作帽。