

香格里拉面条机 面条机厂商 旭众机械

| | |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 香格里拉面条机 面条机厂商 旭众机械 |
| 公司名称 | 云南旭众机械设备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 云南省昆明经济技术开发区云大西路39号新兴产业孵化区C幢3楼301室 |
| 联系电话 | 13759526681 |

产品详情

面条机的清洗需要注意四点：

- 1、和面。和面设备是存脏东西的地方，和面设备的清洗了，使用喷枪对立面进行冲洗，如果有些面下不来，可以使用进行清理。
- 2、面辊。面辊中间的面渣需要清理，否则做出的面有凹凸。需要用干净的进行清洁，如果面渣很多，就需要卸下面辊清洗。
- 3、面刀。面刀是切出面的后一步，面刀可以随时进行清洗，面条机厂商，非常简单，使用刮就可以了。
- 4、爬杆。爬杆的过程中不要让面碰到脏的地方即可，面杆可以进行定期擦拭。

我公司专注设计、制丸机械，多年来，我们长期致力于研制和开发，不断的改进和完善企业的产品。良好的售后服务源于企业，我公司一直以“品质为本，香格里拉面条机，服务至上”作为企业宗旨。

二、看法

1、加强面条生产过程的基础研究；2、农业、小麦加工、小麦化学、面制品、机械装备；3、营养：不同谷物搭配、特殊人群面条；4、多样化加工方式（如借鉴意大利面形状、食用方式等）；5、多样化食用方式；6、现代化手段代替传统——精准控制与管理；7、传统面条种类的挖掘、分类与整理、开发；8、中国传统饮食的宣传和引导。

农业、小麦加工、小麦化学、面制品、机械装备：1、小麦加工技术——面条类制品的适应性。面粉加工对产品的适应——小麦加工技术适应市场所需的面粉品质；小麦、面粉品质质量好坏——取决于对产品的适应性。2、机械装备的自动化：城镇化建设——劳动力的缺乏；主食工业化——机械化；面条生产——机械化、标准化；家庭化、餐馆等小型化面条设备。

面条制作方式及食用方式的与时俱进：保持传统，但不能固守传统；更新改进；借鉴意大利面制作方式：产品形式及食用方式多样化；工业化、标准化生产——代替传统手工制作。

面条加工全过程质量监控与质量追溯：正向追溯:从供应商到客户；反向追溯:从客户到供应商。

面制品行业提升水平的条件：消费者的关注；政府的引导；业者自觉改善并解决问题；质量是做出来的，不是查出来的；树立及保护自己品牌的决心，胜过政府的监管；坚持质量是达到利润的途径。

我公司专注设计、制丸机械，多年来，我们长期致力于研制和开发，不断的改进和完善企业的产品。良好的售后服务源于企业，面条机生产，我公司一直以“品质为本，服务至上”作为企业宗旨。只要您订购了我们的产品，无论您身处何方，我们都会及时派出本领的手艺人员为您服务，您的满意是我们的愿意！完善的售后服务是我们一直的追求，能与您合作是我们一直的心愿，也是您较佳的选择。

面条机使用方法

(1)将食材备好，把压面机固定好，建议把面条机放在平面上，这样方便操作。

(2)将面团准备好，若是自动面条机的话则需按比例把水、鸡蛋、面粉放入面条机中，按下揉面键即可;如是手动的话则需要自己手动将面团揉出来。自动面条机将面团揉好后按下对应的出面档位，若想要细面则选择细面，粗面宽面同理;手动面条机则需要将大面团切成小面团，将其擀一擀后放进面条机进行压面，待到压到自己想要的厚度时放上刀片，面条机上门安装，对面皮进行切割，这样压出来的面就是条状的了。

(3)若想做成包子皮、饺子皮，自动面条机只要按对应的功能键即可，手动面条机则将面压到想要的薄厚即可。

我公司专注设计、制丸机械，多年来，我们长期致力于研制和开发，不断的改进和完善企业的产品。良好的售后服务源于企业，我公司一直以“品质为本，服务至上”作为企业宗旨。

香格里拉面条机-面条机厂商-旭众机械(推荐商家)由云南旭众机械设备有限公司提供。云南旭众机械设备有限公司（www.ynxzjxc.com）位于云南省昆明经济技术开发区云大西路39号新兴产业孵化区C幢3楼301室。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前旭众机械在其它中享有良好的声誉。旭众机械取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。旭众机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。