

银鹰和面机HWJ15/25/50/200公斤商用搅面机和面机卧式和面揉面机

产品名称	银鹰和面机HWJ15/25/50/200公斤商用搅面机和面机卧式和面揉面机
公司名称	山东银鹰炊事机械有限公司
价格	5350.00/台
规格参数	品牌:银鹰 型号:HWJ 产地:山东济南章丘
公司地址	山东省济南市章丘区刁镇刁西村（注册地址）
联系电话	0531-83511119 18660110866

产品详情

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、食糖及其它食物和食品添加剂)混合制成面团，广泛适用于食堂、饭店及面食加工单位和制面团，替代手工操作，降低劳动强度，满足人民饮食卫生要求，是面食加工的理想设备，也可用于其它同类物料的搅拌合一次和面50kg

2.1 结构特征（参见图1）

该型号的和面机主要有机架、面斗、电器控制部分等组成。传动部分采用带轮传动及链轮传动，效率高、噪音低、寿命长。电机内置式，结构紧凑，密封性好；电器控制采用触摸按钮，集成线路板，交流接触器控制电机的启动、点动反转和停止，按钮开关采用低压电，操作更安全；电器采用密闭式安装，具有较高的防水性能。该机型是和面机的升级换代产品。

2.2 工作原理

和面机的工作原理是：电动机提供的动力经二级带传动和链传动三级传动机构减速增扭后，驱动搅拌器转动，通过搅拌器和面斗的配合，对面粉、水及其它辅料进行混合搅拌。面粉在搅拌器的搅动下均匀地

与水结合,首先形成小团粒,进而小团粒相互粘合,逐渐形成一些零散的大团块。随着搅拌器对面团进行剪切、折叠、压延、拉伸及揉合等一系列作用,和制成具有一定弹性、韧性及延伸性的理想面团。