

# 家用小型hwt25公斤兰州拉面和面机商用双刀式桨叶搅拌硬面和面机

产品名称	家用小型hwt25公斤兰州拉面和面机商用双刀式桨叶搅拌硬面和面机
公司名称	济南鑫百盛食品机械有限公司
价格	2100.00/台
规格参数	
公司地址	山东省济南市章丘区刁镇刁东村文东社区东邻（注册地址）
联系电话	13325112753

## 产品详情

商用静音不锈钢和面机：12.5型半袋面商用不锈钢小型和面机：15型静音不锈钢和面机：

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。

1.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

。

2. 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

3. 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。