

贵州挂面机厂

生成日期: 2025-10-27

之前压光滑的比较厚的面皮再进行压制。面片并不是直接放上就可以，要使滚轴压到面片才可以，所以要给面片往下压一下。使用低档位将之前比较厚的面片压成薄片，同样，压完一遍撒面粉，对折之后再压一遍，如此重复2遍面片比较光滑了就可以了。档位到底需要多薄看你自己需要调整，总之要从厚到薄不能一开始就调很薄，那样压起来不光会粘在一起，而且还特别费力。不管做多少或面团分成几块儿，都要统一完成一次再进行下一次操作，比如，所有的面团用大档位全部压完撒面粉后折叠起来放在一边，换小档位再将所有面片压完，记得每次都要撒粉防粘，压好的面片像上图那样待所有面片都操作完成之后，挂上面条刀。我这个是两刀的，一粗一细，其它还有三刀的和单刀的几种。**终完成的薄面片左右折叠后放在面条机上，取一头开始压进面条刀，把手柄装在对应的部位，接下来就出面了。压出的面条在案板上，撒面粉，抖匀，可以直接煮食，也可以分装冷冻，不用整理的多整齐，轻轻的拢起来装袋子就可以冷冻了。下面是加了苋菜汁做的彩色面条。苋菜300克，洗干净，切碎，加200克清水，煮。将菜汁煮出颜色，过滤出来放凉备用。面粉200克，加入苋菜汁100克。揉成面团。操作方法都是一样的。一般。再拉动翻斗手柄，将 面斗反倒，使手柄复位，档块受力，面斗固定后，扳动“顺”或“倒”开关，面团即被甩出。贵州挂面机厂

多功能面条机|挂面机简介：1、多功能面条机|多功能挂面机压辊用质量合金钢精工铸造表面通过拉丝处理，压辊富有弹性具有揉面功能，生产面条或面皮不需二次熟化，表面光亮如镜，生产的面条或面皮表面光滑，筋道耐煮，不糊汤；2、多功能面条机|多功能挂面机机体采用镜面免漆不锈钢合金面板，美观大方，环保卫生。该机集挂面机、压面机、饺子皮机为一体，具有自动下料、自动延压，自动切断、自动上杆、自动双面撒粉、自动折叠等功能！上杆面条机械/什么牌子面条机好/面条机什么牌子好用/挂面机械设备的型号和配置：电源动力□220V产量:150-170kg轧辊参数□96x250mm电源动力220/380V3Kw产量200-220kg轧辊参数□96x250mm电源动力220/380V3Kw产量□240kg轧辊参数□96x250mm电源动力□220V3Kw产量:260kg轧辊参数□140x250mm电源动力□220V4Kw产量:260kg轧辊参数□140x250mm电源动力□220V4Kw产量:280kg轧辊参数□140x300mm面条机/什么牌子面条机好/面条机什么牌子好用/挂面机械设备挂面机安全与保养1. 操作者使用前应仔细研究说明书，严格按说明书进行操作。2. 本机严禁反转。3. 开机前检查各部位有无异常现象，发现问题应及时处理以免造成。4. 严防铁器或其它较硬物质混入面粉中。贵州挂面机厂绞刀刃口是顺着切刀转学安装的。

维护与保养：

所有维护与保修工作都必须在切断电源后进行。

1、每次用完后对该机认真清洁一次，确保饮食卫生，清洁时，不得用锐器刮两轧辊，也不得用喷水管清洗。

2、每班从加油点往齿轮上加注润滑油一次，选用齿轮油或20#机油或食用油均可，每次加注量以加注数十滴为宜，涡轮、蜗杆及轴承内润滑脂半年更换一次，选用钙基润滑脂。

3、检查普通V带的松紧及磨损情况，并及时调整或更换。

4、机器长时间停用时，应在两轧辊表面涂抹少量食物油防锈。

5、操作时，应防止硬物进入轧辊间，以免损坏两轧辊。

操作程序：为提高面皮质量，延长机器使用寿命，节约能源，请在操作时由厚到薄逐级调整轧辊间隙，进面厚度为出面厚度的2-4倍。且不要将手靠近轧辊间，以免发生意外伤害。

前言下厨房是我日常的生活爱好之一，不过剁肉末是我**不想做的事情之一，因为不仅耗时还耗体力。基于卫生考虑，我从来不用肉铺的绞肉机。家里自备绞肉机，虽然省时省力，不过**用来绞肉，未免也太过浪费，所以多功能的设备是我的优先。外观设计选择东菱这款无线绞肉机，首先看中的是他的颜值，还有它的无线设计，摆脱线的束缚，真的方便了很多。还有一个原因是因为这款绞肉机还有配备有丰富的配件，不仅拥有绞肉刀，还有打蛋器，剥蒜器等，通过配件的替换，就可以做到一物多用。东菱无线绞肉机采用的是分体式的设计，主机部分内置了电源，按照每次10秒时间计算，可以绞肉多达20多次。在主机头部，拥有两档的速度按钮，根据不同的食材，选择不同的档位进行操作，并且一键启动，松手急停，相信家里的老人也会很好的上手。主机与配件连杆接触的部位采用了金属配件，这样才能在设备高速运行之后，保证产品的稳定性和使用寿命。拌面机有大中小型的电流也不一样。

和面机

清洗保养

1. 在使用中经常检查各部件紧固件，如有松动及时紧固；

2. 本机齿轮啮合区采用润滑脂润滑，每半月加油一次，轴承座内有粉末冶金轴瓦，每班必须向轴承座上的油杯注油两次，否则轴与轴瓦胶合后果自负；

3. 和面时面粉的加入量不应超过面桶容量，以免烧坏电机；

4. 如发现面团有油污，应及时检修，更换油封。

5. 机器使用完后应及时进行清洗，以免影响再次使用；

6. 清洗时面桶内加水高度不应超过轴的比较低点，以防止水从面桶侧板的轴孔溢出或流入侧板夹层中影响使用寿命；

7. 本机为防滴型器具，禁止用喷水管清洗。

拌面机一定要先拔掉电源以后才能动手进行清理。贵州挂面机厂

世纪汇源厂家有多年的生产经验。贵州挂面机厂

新型压面挂面机是批量生产挂面、湿面、手工面、热干面、宽面、圆面、饺子皮、馄饨皮等面食的专业设备，自动化高，产量大。产品特点：1、多组轧实，轧辊拉丝，喂料均匀，面板整齐。2、减速机，链轮链条传动，噪音低，使用寿命长。3、自动输送，一次成型，自动断面，自动上杆，节省劳动力。4、操作安全，卫生清洁。规格参数：型号200B260300A450A主轧辊尺

寸(mm)R96×250R138×260R138×300R168×450产能(kg/h)150/170220/260240/280650配套功率(kw)33411外形尺

寸(L×W×H)(mm)1600×570×12552600×680×13702900×680×13706300×1400×1500机

重(kg)000相关介绍：成功案例：1、国研面条机让武汉热干面火遍北京城2、国研面条机做山泉面助力始兴女老板做慈善事3、国研面条机助力，三千美金闯埃塞4、下岗创业成就面食大王5、顶呱呱的质量。贵州挂面机厂

贵州世纪汇源机械设备有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在贵州省贵阳市等地区的机械及行业设备行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为*****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将**汇源机械设备和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！