

真空和面机商用 全自动面粉搅拌机

产品名称	真空和面机商用 全自动面粉搅拌机
生产厂家	山东正佳机械有限公司
价格	/
规格参数	:
公司地址	山东省潍坊市诸城市芦河大道1555号
联系电话	15621617513

产品详情

真空和面机商用 全自动面粉搅拌机

真空和面机是在真空负压状态下把面粉和水融合在一起，小麦粉在真空负压下搅拌，避免了面粉发热，没有游离的水分子存在，面粉中的蛋白质在短时间内充分地吸收水分，使小麦蛋白和水分子结合的速度大大增加，增加面粉的吸水性，大大提高了面皮的透明性和筋性，“相比普通和面机，含水量要增加五个点。”真空和面机在真空状态下模拟手工和面的原理，让面筋网络**形成，使得蛋白组织结构均衡，面的筋性、咬劲、拉力都远远优于普通和面机的和面效果，面团呈微黄色，煮熟的薄面带(条)呈半透明状，加工出来的面品，口感光滑、透明度高、弹性好。