

## 真空和面机商用 面粉搅拌机

产品名称	真空和面机商用 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 面粉搅拌机

#### 真空和面机

主要适用于各种面制品的加工，根据面食产品所使用的小麦粉的特性，可选择不同浆叶形式达到不同的和面效果。板式浆叶真空和面机是在真空状态下模拟手工和面的原理，使面筋网络快速形成，使得蛋白组织结构均衡，使面的筋性、咬劲、拉力都远远优于其他形式和面机的和面效果。加工出来的面品，口感光滑，透明度高，弹性好。真空和面机操作方便，适用于各种生产的要求。整机采用优质不锈钢材料制作，符合现行有关食品卫生标准。

和面过程在真空负压下拌和，使面粉中的蛋白质在短时间、充分的吸收水分，形成面筋网络，面团光滑，提高了面团的韧性和咬劲。面团呈微黄色，煮熟的薄面带（条）呈半透明状。

吃水率极高或者极低,真空和面机可在吃水率 20% ~ 55% 时均可正常和面，这是普通和面机无法比拟的。