

熟/生鲜面共用生产线

Cooked/Uncooked fresh noodles production line

XM-530



- 整线设计为熟鲜面生鲜面共用线，和面压延段为共用。
- 整线采用光电控制系统，**自动化程度高，生鲜面线1~2人就可完成操作。**
- 压延采用双片复合后，横向折叠压延再由波纹辊压延。
- 熟鲜面蒸煮工艺采用**低压饱和蒸汽蒸煮，节约能耗，操作更安全。**
- 熟鲜面生产线适用各区域特色熟面条**如热干面、卤面、冷面等。**



尚寶泰機械科技

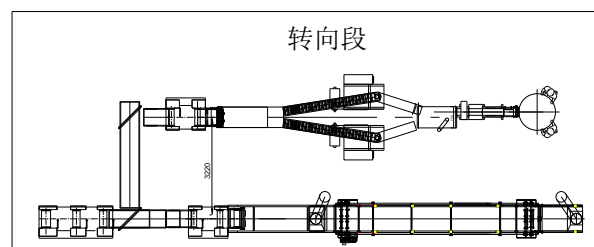
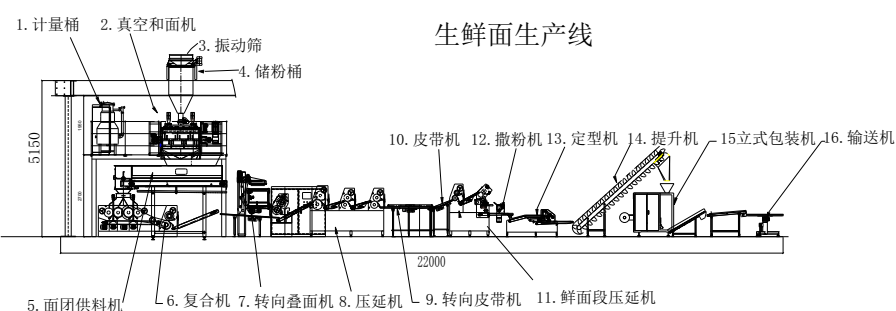
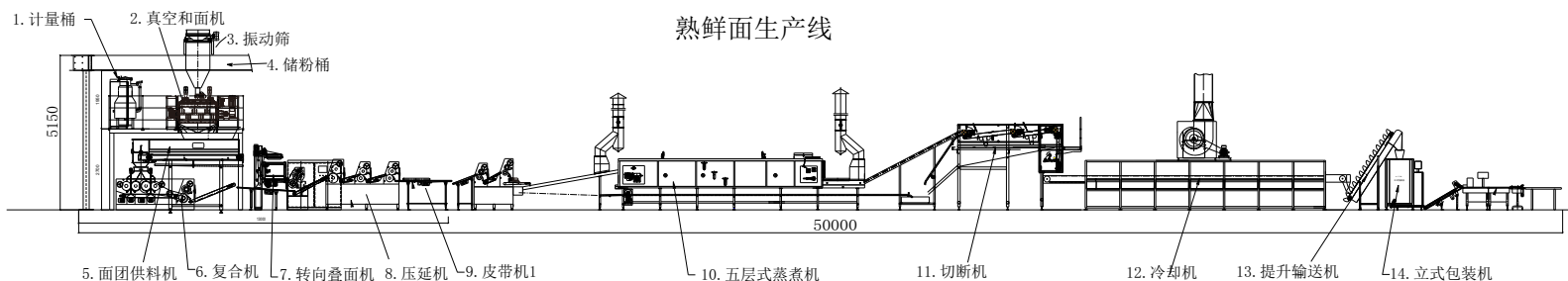
SHANG BAO TAI MACHINERY TECHNOLOGY



熟/生鲜面共用生产线

Cooked/Uncooked fresh noodles production line

XM-530



| XM-530 | |
|--------|----------|
| 最大产量 | 1000kg/H |
| 和面形式 | 真空和面 |
| 醒面时间 | 20~30min |
| 辊轮宽度 | 530mm |
| 成品含水 | 29~32% |
| 包装形式 | 依客户要求 |



横向叠面机，面带多方向压延，提高面条口感，面条更加Q劲。



采用大中小波纹辊压延，面条口感好。



采用面带转向机构，可做不同工艺产品，节约设备一次性投入。

