



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。**



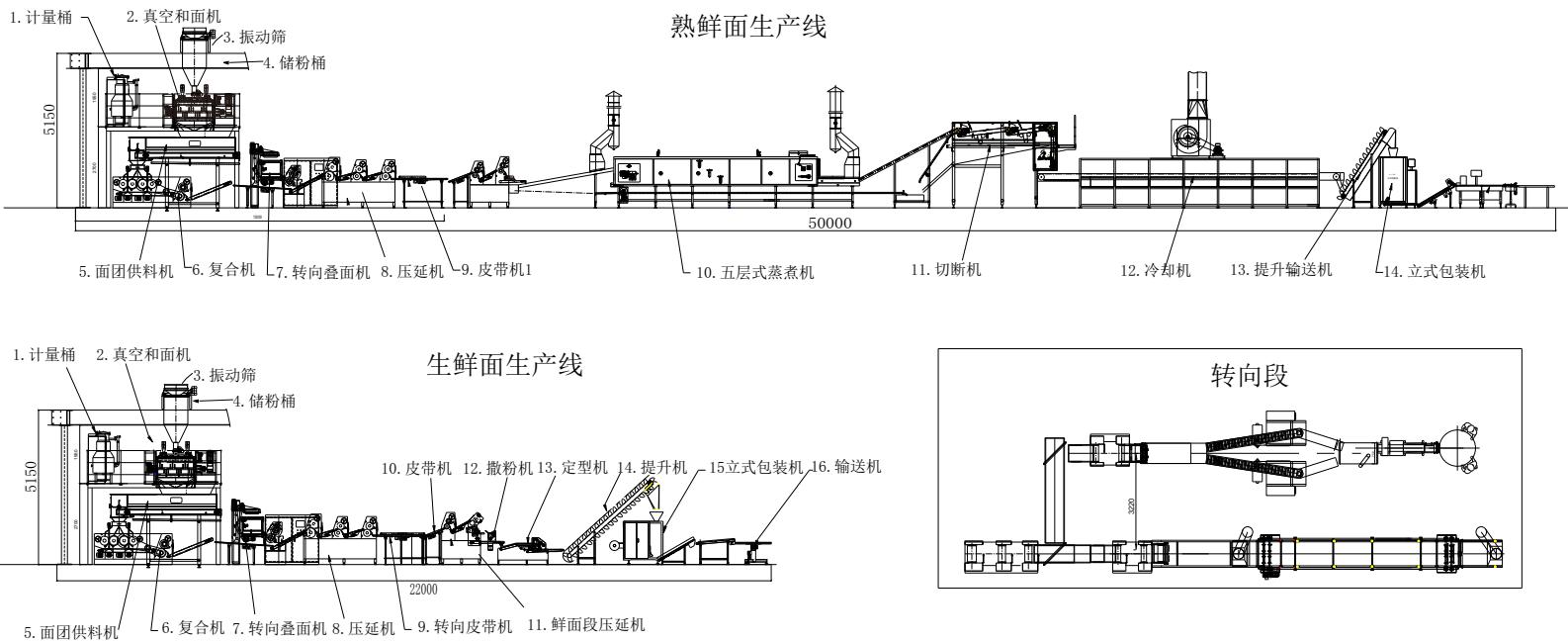
尚寶泰機械科技
SHANG BAO TAI MACHINERY TECHNOLOGY



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，采用大中小波纹辊压延，面条口感好，面条更加Q劲。



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。

