

HYM-N200针式和面机

HYM-N200针式和面机是实验室用来制备面团使用的专用设备。针式和面机将适量的面粉与配料进行混合搅拌，制成适用于制作不同食品(面包、馒头或面条等)的面团。主要用于各质检站、粮库、加工厂等对小麦品质的蒸煮试验评价。

主要特点和优点

- 针式和面机搅拌迅速、均匀，面团中的面筋扩展充分；
- 针式和面机制备的面团表面光洁，手感柔和；
- 针式和面机各机构定位准确，工作可靠；
- 针式和面机面钵可上下移动，方便加入物料和取出面团；
- 针式和面机有精确的记时、定时机构可对和面时间进行记录和限定。

规格参数

| | |
|---------------|------------------------|
| 型号: | HYM-N200 |
| 和面量:100-200g | 电源:220VAC±10V, 50/60HZ |
| 搅拌头:针形 | 重量:47kg |
| 棒针转速:104±5rpm | 尺寸:380mm×455mm×610mm |



HYM-100面团成型机

HYM-100型面团成型机是实验室用来制备面团使用的专用设备。将和面机制成的面团经过压片和滚条，制成适用于制作不同食品(面包、馒头等)的面团。主要用于各质检站、粮库、加工厂等对小麦品质的蒸煮试验评价。

主要特点和优点

- 功能多，可以试验压片、赶气、滚条成型等功能；
- 面团成型机将经过发酵或醒发后的面团置于可调间距的两压片辊之间滚压，可有效排除体积较大的气泡；
- 面部分压辊升降团成型机成型轻便；
- 面团成型机各辊表面都经过了不粘处理。

规格参数

| | |
|-------------|------------------------|
| 型号: | HYM-100 |
| 压辊直径:95mm | 电源:220VAC±10V, 50/60HZ |
| 压辊长度:150mm | 重量:63kg |
| 压辊间距:2-10mm | 尺寸:700mm×630mm×380mm |
| 辊转速:70rpm | |

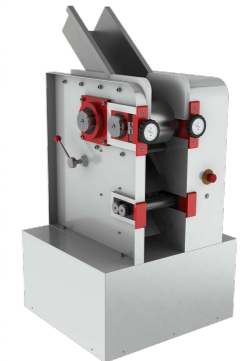


HYM-168实验面条机

HYM-168型试验面条机是专业的实验室面条试验设备，主要用途是制作试验用面条，为后面粉的质量评价提供必要的设备支持，本机适于各小麦加工厂、粮食储备库及各级粮食品质检测及研究单位等使用。

主要特点和优点

- 采用不锈钢压辊和面刀，保证样品卫生，适合试验室面条试验的特点；
- 大直径压辊，试验结果更接近工业生产效果；
- 压辊轧距可以精确微调，精度可以达到0.1mm；
- 压辊及面刀均设计有保护装置，安全性高；



HYM-8醒发箱

HYM-8型醒发箱适用于将揉和成形的面团在要求的温度和湿度下进行醒发。

主要特点和优点

- 醒发箱采用微控制系统控制温度和相对湿度，控制精度高，一致性好；
- 风机送风平稳均匀，每分钟可使箱内空气循环10次以上，加上可调整多组风门配合，箱内各处温湿度具有很好的均衡性，保证实验条件的一致性。



HYM-5烤炉

HYM-5型烤炉适用于各种醒发或未醒发面团的烘焙、熟化，主要用于面包、饼干等的烘焙。

主要特点和优点

- 本机启动快，升温迅速，保温性能好，温控精度高，能源消耗低；
- 烘烤过程各部位受热均衡。能准确评价小麦粉的烘焙品质装置，安全性高。



规格参数

| 型号:HYM-168实验面条机 | 型号:HYM-8醒发箱 | 型号:HYM-5烤炉 |
|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 试验样品量:50g以上 | 醒发工位:7个 | 内腔体积:0.25立方米,托盘:4个 |
| 压面辊间距:0.5-3.0mm(可调) | 温度控制范围:(室温+5°C)--40°C,精度:±1°C | 一次可烘烤100g面包:16个 |
| 面片宽度:140mm | 相对湿度控制范围:75%--85%,精度:±5% | 可调温度:150-300°C,精度:±2°C |
| 切刀口宽度:1.5mm、2mm | 电压/功率:AC 220±10V(50/60Hz) / 1700W | 主轴回转周期:60sec |
| 电压/功率:AC 220±10V(50/60Hz) / 400W | 重量:145kg | 电压/功率:AC 220±10V(50/60Hz) / 2800W |
| 重量:80kg | 尺寸:1135mm×485mm×1515mm | 重量:150kg |
| 尺寸:700mm×760mm×1350mm | | 尺寸:820mm×1175mm×1205mm |