

# 众口乐新型多功能饺子机 饺子

产品名称	众口乐新型多功能饺子机 饺子
公司名称	北京众口乐食品机械技术研究所
价格	14600.00/台
规格参数	可生产产品类型:饺子 品牌:众口乐 型号:ZKL—IB
公司地址	北京市丰台区东铁营苇子坑二号
联系电话	86-01087612866 13501380316

## 产品详情

可生产产品类型	饺子	品牌	众口乐
型号	ZKL—IB	功率	1.56 ( kw )
适用范围	中餐店设备、冷冻食品厂设备、休闲食品厂设备	生产速度	4800个/小时 ( kg/h )

众口乐最新型饺子机是目前国内唯一一家通过了《国家饮食服务机械质量监督检验中心》权威检测的饺子机生产厂家，其产品远销东南亚、欧、美各国，深得国内外用户的好评。

### 新技术解读：

“众口乐”牌系列全自动多功能饺子机的成功推出，与本所研发团队在新技术、新材料、新工艺等方面的科学应用是分不开的，包含了众多研发人员的心血和汗水，是本所研发团队全体工作人员智慧的结晶。

1、冷循环双绞龙低速输面——其原理是在面缸里面设计有一个隐形双层冷水循环系统，同时在面团斗里设计有两个并列的推进绞龙，进行低速合力推进，采用这种“冷循环双绞龙低速输面”推进原理，既保证了对面团的推进力度，又不会使面皮产生高温，因面皮没有发生温差变化，在饺子的成形过程中与手工常温包饺子的效果是一样的，口感不受任何影响。如果采用传统的‘单绞龙强行高速输面’推进原理，在高速旋转推进过程中，绞龙与面缸会因为剧烈的摩擦产生高温，而使面皮被糊化，会严重影响饺子的口感。

2、多级增压变量供陷——其原理是在馅泵内设计一个“工”字形变量装置，巧妙地加装在泵芯里面，形

成一个多级同向增压变量组合，采用这种“增压变量供陷”有效增强了供陷的连贯性，提高了供陷的频率，并可对饺子馅的多少进行量变控制，从而使包制出的饺子更加均匀饱满。如果采用“普通供陷”原理，其供陷连续性差，供陷频率慢，包制出的饺子不够均匀饱满，影响饺子的外观。

3、防粘结技术处理——其原理是运用新工艺、新材料对关键的成形部件进行特殊工艺处理，在成形部件的表面形成一层坚固有效的防粘结隔离层，有效的阻止了湿面皮对成形部件的缠绕、吸附，确保生产出的饺子不粘连、不变形、不破损，杜绝废料产生。如果不进行防粘结处理，当面团的水分过多时，潮湿的面皮会与成形部件发生吸附，引起粘连，生产出的饺子易变形破损或不成形，浪费原料，影响生产。

售后保障：

- 1、凡是购机用户，均可为您提供现场操作培训或进行上门培训指导。
- 2、随机提供操作技术光盘，并为您推荐四百多种饺馅的配方和彩色饺子的制作方法，共你参考。
- 3、随机办理保修手续，产品保修一年，终身维修。
- 4、本厂有一支能心系用户、吃苦耐劳、技术过硬的专业化售后服务团队，面向全国，随时为您提供最优质的服务。
- 5、建立售后服务专线，如果您购买的产品在使用过程中，出现故障或者是损坏，您可以拨打售后专线：010-87671066，工作人员会尽快帮您协助解决或者是安排离您最近的我们的一线服务人员为您上门服务。