

饺子机器、饺子皮机价格、饺子皮机厂家

产品名称	饺子机器、饺子皮机价格、饺子皮机厂家
公司名称	北京京美华研科技发展有限公司
价格	7800.00/台
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区大羊坊路79号旌凯大厦218室
联系电话	010-67307166

产品详情

2012最新款饺子机器、多功能饺子机器、全自动饺子机

1.口味口感好 易消化 传统饺子机制作面皮是在螺旋推进器（绞龙）里，通过螺杆挤压面团而完成的。强力的挤压要产生大量的热，使面粉中的淀粉被糊化。糊化的淀粉在冷却的过程中要回生（化）。回生的淀粉质地硬，面皮里有面渣，味道欠佳，口感发良，且不易被人消化吸收。本机采用辊轧压片技术，不产生热量。面团经两道轧辊压延而制成的面皮，可比拟手工擀制的饺子皮，蒸煮的饺子美味可口。

2.形态饱满 馅大、皮嫩、汁多 传统饺子机成形的饺子是一面起“肚”，充馅是灌肠式，饺子馅里的肉与蔬菜必须呈泥状，不能多加馅料，蒸煮出的饺子口感发粘，不爽口；同时，由于面皮里的淀粉已回生，蛋白质部分变性，面皮的延伸性和可塑性变差；蒸煮出的饺子体积小、不起发、色泽暗。本机工作时，经过轧辊的压延，使面团中的面筋网络达到均匀分布，加工性能提高，可加大馅料的充填量。本机独特的包含成形技术，使包制的饺子两面起“肚”，形同手工水饺；可包制颗粒状的馅料，馅中能多加20%的汤汁。蒸煮出的饺子形态饱满，馅大皮嫩，爽口、多汁有味，色泽白润。这些都是传统饺子机无法做到的。

3.出品率高 破损率低 在保证饺子工艺要求的前提下，调制面团时，应尽量多加水，以提高面皮中淀粉的化程度，改善口感和加工性能。传统饺子机必须使用较硬的面团加工面皮，否则不能从面管挤出圆筒形面皮，加水量要控制在40%以下。本机使用的面团，加水量可达35%---50%，加工成形时破损率低，蒸煮出的饺子不破皮，不浑汤。

4.节能 效率高 与同类型相同产量的传统饺子机相比较，节省能耗75%以上，可显著降低生产成本。与手工包饺子相比可提高效率7倍。

5.体积小 重量轻 本机结构合理，体积小；重量是同类型传统饺子机的三分之一。

6.操作维修简单 换馅方便 本机采用变频电机，根据工作需要，可无级变速调节包饺子的速度，传统饺子机则不能调速。本机面皮与馅料的比例均可调整。本机可随时更换馅料，操作方便（换馅斗即可），机器不存剩馅。传统饺子机换馅时，需拆机，再换馅，费时，费事

北京京美华研科技发展有限公司 联系人：谈小姐 咨询手机：13641052209

客服QQ：972254312 010-67306168 010-67307166 010-67305168 010-87372668
010-67306168 010-57212888

网址：<http://www.67306168.com>

网址：<http://www.huayankeji.com>

<http://tancaiyan2.wanye68.com/>（豆腐机）

<http://tancaiyan1.b2b.hc360.com/>（凉皮机）

<http://huayankeji5.wanye68.com/>（挂面机）

地址：北京市朝阳区大羊坊路79号旌凯大厦2层218室