

# 饺子机 饺子机神话 时尚饺子机 多功能饺子机

产品名称	饺子机 饺子机神话 时尚饺子机 多功能饺子机
公司名称	北京市中创汇丰园科技食品机械有限公司
价格	7800.00/台
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区十八里店大洋坊路周家庄甲236号
联系电话	010-51148266

## 产品详情

### 1.口味口感好 易消化

汇丰园时尚饺子机 国际知名品牌 百姓放心产品 不好用包退 一机多用,免费培训操作技术

#### 中创汇丰时尚饺子机

可生产春卷,馄饨,水晶饺子,火锅水饺,珍珠水饺,咖喱饺子,花边饺子,锅帖饺子等,适用饺子馆,饺子厂,饺子加工配送中心,超市,菜市场等都将给您带来丰厚的利润!

#### 传统 时尚饺子机

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(老化)。回生的淀粉质地硬,面皮里有面渣,味道欠佳,口感发艮,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 时尚饺子机

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。本机独特的包合成形技术,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，传统时尚饺子机则不能调速。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。传统换馅时，需拆机，再换馅，费时，费事

单位全称：北京中创汇丰科技发展有限公司

24小时咨询手机:13240415355

在线QQ：1799926966

咨询电话：010 - 51148266

传真机：010-67697568

010-87610168

010-87671168

010-87612968

订购热线：010 - 51148266

北京中创汇丰-张小姐（13240415355）

单位全称：北京中创汇丰科技发展有限公司

地址：北京朝阳区大羊坊路周家庄南站周家庄甲236号（大洋路海鲜批发市场对面）

路线查询请拨打：13240415355

公司网址：<http://www.57108088.com/>

[www.bjzchf.com](http://www.bjzchf.com)