

# 多馅斗饺子机器 换馅方便包饺子机

产品名称	多馅斗饺子机器 换馅方便包饺子机
公司名称	包饺子机饺子机器包子成型机包子机器
价格	14800.00/台
规格参数	
公司地址	北京市大兴区隆华路甲8号(工业区)
联系电话	010-67307166 13436475077

## 产品详情

多馅斗饺子机器 换馅方便包饺子机器 好运天天来饺子机代替手工操作 包饺子机不但速度有了 工作效率提高了 操作上面更简单了 能同时包制不同馅饺子 且想包素馅和肉馅时不用每次都清洗馅斗 直接不同馅料放入不同馅斗。就是这么简单开机出成型饺子。华研牌仿手工包合饺子机采用模拟手工水饺的压片包合的工作原理，面粉加水量接近手工水饺所包出饺子皮薄、馅大、多汁，口感媲美手工水饺。华研好运来包饺子机器型号齐全，饺子机价格低廉操作简单。饺子是我国民众十分喜爱的主食品种。传统方法手工制作饺子，费时费力、效率低、质量不稳定。华研自动包饺子机面皮薄厚、馅量大小均可调节。饺子形状美观，输面及成型部件采用聚四氟乙烯防粘结技术，阻力小、成型好，易清洗，可根据用户定制！包设计独特 一机多用：只需更换模具，就可以制造出不同形状、不同规格的面点食品。如：普通饺子、花边饺子、四方饺、锅贴、春卷、咖喱角、馄饨、面条等。如果你不想手工和面可给你配套如和面机绞肉机、切菜机、切丁机、切碎机、菜馅机、拌馅机、醒发箱等

包饺子机操作注意事项 1、避免机器反向运转。打开箱盖加油须停机，以防造成事故。 2、加面时，不应用手按压，切不要触及螺旋推进器和付滚，以防造成事故。 3、调馅时应注意：一，不要让大肉块混入馅内，使机器损伤。二，馅要调匀，不要脱水，否则会影响馅的质量。 4、和面时，应把和面机内壁清洗干净，不要有硬渣；面粉也要清洗，不要有麦粒，线头等异物，必要时可筛选面粉和面。加水量一般是面粉的38-40%，可根据各地面粉情况及气候特点适当加入水量。 5、加面时，要将面团切成细长条投入面斗，不要用大块面按压，否则面团容易被切断出现供面不足，造成饺子破损。

北京京美华研科技发展有限公司

联系人：小高

联系电话：13240289832

客服 qq : 598351397

电话 : 010-52851599 010-67307166

010-67306168 010-67305168

010-87372668 010\_57126288 010-57212888 400-0790-888

网址 : <http://www.huayankeji.com>

<http://huayan108.cntrades.com/> (豆皮机)

<http://huayan11.ywbb.com/>(全自动麻花机)

<http://www.gengfu.net/com/huayan11/> (全自动挂面机)

地址:北京市旧宫工业区8号