

# 浙江全自动包子机，杂粮包子机，小笼包子机

产品名称	浙江全自动包子机，杂粮包子机，小笼包子机
公司名称	杭州赛旭食品机械有限公司
价格	35800.00/台
规格参数	
公司地址	浙江杭州滨江区春晓路28号
联系电话	086-057188086063 13588121819

## 产品详情

杭州赛旭自动包子机，自动化操作，简单方便，有无经验均可操作。定量准确，制成的包子大小均匀，大小可随意调节。一机多用，可生产各种包子、南瓜饼、小笼包等各种包馅产品，同时还可以制作馒头。机身轻巧，占地少。包子机商机无限，买台包子机即可轻松创业。

好的品牌改变美食本色的味道，杭州赛旭“十年磨一剑”筑造专业包子机品牌，让消费者吃的味道鲜美的包子，感受到的是一种骨子里的美妙。想从事做包子生意的你不妨来了解一下我们的包子机。

包子机介绍：

主要制作连皮带馅20克至130克这个范围的各种包子，20克到130克这个范围之间的大小都随意调节，多用于生产小笼包子、馅比皮多的包子、灌汤包子、煎包、大于100克的其它馅料的包子、老面做酵母的包子、发面包子、实心圆馒头等。超过130克的包子，建议选择其它机型。

产品参数：

型号：xz-66型包子机

整机功率：2.6kw

产量：1800个/小时

规格：15-130克/个

电源：220v/380v(根据您的需要)

外形尺寸：1320mmx1060mmx1300mm(连输送带在内)

整机重量：400kg

xz-66型全自动包子机是本公司专为市场需求、按国内标准设计制造的一款最先进的卧式。该产品已获得技术监督局的检测合格报告并获得新型包子机专利产品。该机为中国人民喜爱的传统食品包子及类似产品的机械化生产提供了优越的条件，取代了大部分老款包子机在市场上的地拉，解决了大部分人对包子机的犹豫，它的诞生给包子机行业竖立了新的标杆！

xz-66型包子机特点如下：

- 1、本机采用刀盘收切成型原理，产品一次成型，所出产品外形大小一致。包子成型后经输送带输送，而减少包子损坏变形的情况。
- 2、本机采用卧式送面、卧式出馅及变频无级调速，包子大小。出面出馅比例均可任意调节，此机出面均匀、出面畅通、不伤面筋、不断面筋，出馅系统，采用卧式出馅，平出馅，优点，比立式出馅均匀，馅管不会掉馅，不会出现空包子，出馅系统没有直角，出馅速度快，压力小，均匀，适合更多的馅料。
- 3、出面机头均采用国内最先进技术制造，使机头真正达到存面少、不伤面筋、不断面筋、不会有对半裂口，并可以直接调节面皮的薄厚。
- 4、此机按照面点工艺要求的动力学科学设计，以确正制品密度，从而保证了制品气孔的均匀细腻，弹性、持水性绝佳，且制品表面光亮细腻、花纹整齐、口感滑爽，远远超过手工制作的产品。
- 5、生产品种多样化，可生产各种不同馅料的包子、南瓜饼、小笼包、圆馒头、团子、灌汤包等各种包馅产品并可满足不同客户群体。
- 6、本机主要机件均采用不锈钢制作，从而达到外形美观，符合国家食品卫生标准。
- 7、结构合理，成型、进馅、进面与控制面板均由独立电机带动，不易发生连带故障，且维修及拆装清方便。
- 8、本机对面粉质量要求不高，可做发面、二次发面、老面、死面等工艺，且适合各种工作场所。
- 9、提供免费上门培训安装、调试、面点工艺传授，机器保修一年，终身维护，全国联保，购前可现场试机，够后有师傅免费上门，真正做到服务到家，让您对机器的操作更加无忧患！

包子是我国传统食品之一，是我国各地消费者工人的营养保健食品，价格便宜，实惠。我国南北各地人民均把包子当做日常主食，包子等面食即有时尚特色又有传统精粹，长期以来在我国食品市场上占有很高的份额，经久不衰。买台自动包子机做包子市场前景广阔。

## 生产分析：

包子没有地区差异，南北各方都吃的习惯。不受季节，天气的控制，现代社会随着生活节奏加快，人们生活工作的压力变大、老百姓对快餐的选择相对的也更多了一些，相较于自己在家做饭，人们更多的会选择外出就餐。而其中包子最受广大消费者的欢迎，使用多功能包子机器生产包子，操作简单，方便快捷，把和好的面，和调好的馅料，分别放进自动包子机器的面斗和馅斗里，开动开关，一个小时就可以出来上千个成型的包子。还可以当着客户的面，现场操作，现场销售包子，让客户亲眼看到制作包子的过程，客户也可以放心购买。杭州赛旭多功能包子机厂家生产包子机，经营灵活，因为包子机器生产速度快，可以随做随买，不用担心跟不上，或者包多了，浪费的情况，做包子，四季经营没有淡季，有自己独特的优势。包子机不需要太多经验，也不需要太多资金：包子机生产包子，新颖独特，消费群体广，风险性低，小成本，大回报，即使没有经验，没有太多资金，也可稳妥赚钱，发财致富。

## 行家提醒：

- 1.首先是和面，面一定要发好.用发酵粉发的面不太好.其实最好要用前一次发酵过的面,把前一次剩下的面团和新鲜的面粉掺水在盆内搅拌成新的面团,放置几个小时,(这个跟季节有关系，天气越冷，放置的时间就要越长)看面团膨胀的全部是蜂窝状就可以了.
- 2.其次是包子馅要调的好,油、盐、酱油和少量的调味品要加入的恰好，然后混合搅拌好，备用。
- 3.把发好的面团在面板上用少量碱面中和，驱除面酸味，然后在面板上撒少许面粉反复揉搓面团，使面团筋道。

## 营销建议：

自动包子机生产的包子味道鲜美，种类多样，口感好，外形美观，大小均匀，很受消费者欢迎，经营方式也多种多样。

- 1.可以开个包子铺，现场制作，蒸熟后，在大街小巷，公寓门口等销售熟包子
- 2.可以承包医院学校等餐厅食堂，有了包子机的帮助，在于别人竞争时，别人会因为人手不够，大小不一不能满足客户的需求，您可以承诺想什么时候吃就什么时候做。
- 3.可以成立一个包子配送中心，向各大饭店，酒店，旅馆，早摊点以及各大学校，工厂，医院等餐厅食堂配送新鲜包子

我公司专业生产食品机械，十年老品牌，精湛技术，优质服务，欢迎广大顾客来电来函详细咨询，欢迎广大顾客来我公司实地参观、考查。

杭州赛旭食品机械--食品机械专家！！网址：[www.hzsaili.cn](http://www.hzsaili.cn)

## 联系我们：

杭州赛旭食品机械-----食品机械专家！！创国内市场第一品牌

联系人:江飒

联系手机:13606816217

固定电话 : 0571-88077505

地址 : 杭州市春晓路28--30号 (大家艺校附近, 铂金时代小区外围)

(在江南体育中心附近, 春晓路往南直开)