

# 俊媳妇压面机 手动二刀压面机 家用面条机饺子皮机打面机器

产品名称	俊媳妇压面机 手动二刀压面机 家用面条机饺子皮机打面机器
公司名称	永康市五金城众达日用五金批发部
价格	45.00/台
规格参数	加工定制:否 可生产产品类型:面条 品牌:俊媳妇
公司地址	中国 浙江 金华市 浙江省永康市五金城(一期)
联系电话	86-057987213505 13506595799

## 产品详情

品牌：俊媳妇 2刀压面机

货号：fk150-2

产地：浙江

正品 俊媳妇2刀面机

可压制细面 粗面 饺子皮 馄饨皮

本压面机是齿轮加大加厚改进型

主配置；主机+转动手柄+固定钳+面团挡板+说明书；

出面量；6公斤/小时；

毛重量；2.6公斤；

出厂包装；彩盒；

为避免齿轮意外损坏；安装使用过程中；转动摇手请不要逆时针旋转；

操作步骤：

#### 1.和面：

一斤半面粉应该够吃了（2斤也行），用温水和面，为使面有劲可放5克左右的盐，放些蛋清可改善口感，煮时还不易破皮，放两个就行。

#### 2.压面皮前的准备：

掌握好水量，面和的不能太软，和好的面盖上湿毛巾，醒20-30分钟既可，如果想控制好份量，可先将和好的面切成大小均匀的面块。

#### 3.压面皮：

图片上为了美观，面皮压得很规则，实际上不需要这样，但一定要多压几遍，我自己一般压三遍，这样压出来的面比较紧实，吃起来口感韧性十足，压面皮的轴有6档可以调节，先用较厚的档位压一遍，再用较薄的效果比较好。

#### 四.压面条：

将压好的面皮放到面斗板上，轻轻转动摇柄，面条就压好了，压面条有粗、细两个轴，可根据自己的喜好选择。

#### 5.制作饺子、馄饨皮：

馄饨皮只需将压好的面皮切好就ok了,制作饺子皮店主的还有一个家传秘诀，一般人我不告诉他的哟！嘿！嘿！那就是用一个口稍大点的茶杯 或者茶杯盖 在面皮上一按就是一张，

#### 6.机器的保养：

使用后用干布或刷子清洁即可，如果想彻底清洁干净，可用水冲洗，洗后一定要擦干。

如果您家里的餐桌或茶几是玻璃的，请不用担心，只需在固定时在夹钳的下端垫上一块木板之类的东西就行了。

家用压面机,手摇压面机,家用制面机介绍；

该机选用进口材料制作，全金属镀铬，结构紧凑、造型新颖、美观大方、光洁卫生，一机多用，可压制粗细面条、饺子皮、包子皮及馄饨等多样面食，形状整齐，厚薄匀称，是现代家庭好帮手。

可压制成0.3---3mm厚度，该机光洁卫生、操作方便，能压制宽窄两种面条及馄饨皮、面叶，用该机压制的面条同手擀一样光滑、柔软、可口好吃。

- 1.面皮厚度档数六档,机上设有粗、细、圆形面条刀辊,该机除能压制粗、细面条以外,还可压制面皮、饺子皮、包子皮、馄饨皮等多样面食,形状整齐,厚薄匀称。
- 2.手摇动机,不用电,安全经济,该机一般家庭人员即可操作,非常安全可靠,很适于没电、少电和经常断电的城乡家庭、野外作业人员及小餐馆使用。
- 3.速度快,易操作,节省时间,该机设计能力每小时可压制面条五公斤。
- 4.坚固耐用。该机选进口材料,全金属镀铬制造,结构紧凑,造型新颖,美观大方,光洁卫生。

#### 使用说明:

- 1.将压面机放在桌子边或面案边缘,用卡子卡牢,面粉加水(5:2),水中可适当放些盐碱,如若做蛋面时再将蛋放入面中,在盆内一起调和。
- 2.将调和好的面团切成片状(10毫米左右),撒些干面粉,放入压面辊内,用手柄摇动。
- 3.要按顺序使用面皮档次旋钮,压制面条使用1-5档,压制馄饨皮使用1-6档。
- 4.机上设有粗,细面条刀,可任意选用。
- 5.面皮宽度为155毫米,制馄饨皮可将面皮叠起来折用。

#### 注意事项

- 1.严禁铁屑\\硬质杂物混入面内或掉进机内以免损坏机件.2.使用后,用毛刷或布片将机件清理干净,防止余面固硬,尽量不要用水来清洗.3.压面条,面皮厚度应小于1.5mm(约2-5档)否则面皮超厚面条压不成形.4.摇把切勿倒摇;否则齿轮刀头容易损坏;

2刀压面机;可以压粗面、、细面、饺子皮、馄饨皮;

都是大批量批发的价格,都走货运自提,运费买家提付。

永康市五金城众达日用五金批发部

联系人:颜笑宜

电话：13506595799

"批发 俊媳妇压面机 手动二刀压面机 家用面条机饺子皮机打面机器"的营销为新品，可生产产品类型是面条，型号为2刀，适用范围是茶餐厅设备,咖啡店设备,中餐店设备,休闲食品厂设备，品牌为俊媳妇，加工定制是否