

全自动饺子皮机 面条,饺子,馄饨

产品名称	全自动饺子皮机 面条,饺子,馄饨
公司名称	任县现通机械厂
价格	面议
规格参数	加工定制:是 可生产产品类型:面条,饺子,馄饨 品牌:现通机械厂
公司地址	河北省邢台市任县邢湾工业区
联系电话	86-03197588676 13653338736

产品详情

xt5-160型立式多功能馄饨皮机使用说明

产品型号	滚筒直径	滚筒宽度	电机功率	产量
xt5-160型	96mm	220/250mm	220/380v	1小时/80-100公斤

(1) 接上电源，先检查滚筒和粉箱里面是否有东西，如果有取出。开机前先把护罩卸下来，检查所有链条和链轮和螺丝是否有松动，再点动开关，听一下有没有不正常的噪音，如果有嘎嘎的响声是链条松和链轮咬合不好，然后调整压链轮，在开机。

(2) 看一下输送带是否靠一边，擦上两边的机帮，如果有请调整输送带两端的手柄，靠那一边就紧那边的手柄，也可以松反方向的手柄，用手压一下输送带，感觉一下他的松紧度，不能太松也不能太紧，松了输送带会打滑，不转，太紧会把输送带两端的轴拉弯。

(3) 看一下机器下方的小平带，就是代动折叠装置的部位，平带调试好后才可以把折叠的长方形架子装上，然后把长方形架子上带有方管的部位卡在平带上带小轴承的地方，让小轴承进到方管里，四个角都要放平，不平会导致折叠的面皮不整齐，要注意：平带一定要调的把小轴承在皮带轴的外侧，露出来，不然在折叠架来回滑动的时候会卡在皮带两端的轴上，导致机器的损坏。

(4) 调整完链条，输送带，折叠装置的皮带后再把长方形的木板放到折叠架上，再把另一块宽一点

的木板放到滚筒下方的槽钢的槽内，以防调试期间输送带把不成形的面皮带到机器下面，落在电机轮上，造成机器损坏。

(5) 调整面皮的厚度，一对滚筒的两端有一个手柄，是调试滚筒之间的缝隙，顺时针是紧，逆时针是松。先把手柄调到最紧，然后用颜色图上记号，从第六组开始调，第六组松逆时针四分之一，第五组逆时针四分之二，第四组逆时针四分之三，最上方并排两组逆时针一周半。

(6) 调整手柄后，把拌面机拌好的颗粒状面絮放进料斗，不要用大块大块的面团会把拌面轴卡断或卡弯，开机后观察面皮是否偏一边，另一边打皱，这表示面皮两端厚度不一样，把打皱的一边逆时针松一点，或者紧相反的方向，这样面皮就平整了，从第六组开始调整，如果两组滚筒之间堆面多，就把向机头方向的前一组滚筒顺时针紧一点，如果面皮拉断就把向机头方向的前一组滚筒逆时针松一点，看面皮顺畅后把粉箱里加上淀粉，感面粉，把粉箱上的离合器向外推，看到粉箱里的毛刷转动，粉就会自动撒出来，看一下粉量的多少，可以换随机带的粉箱插板，有孔大的，有孔小的，根据您的需要更换。如果粉箱不出粉，可能是撒粉的孔堵上了，请把粉箱里的粉清理出来，换一下新的淀粉，淀粉湿度不同也会影响撒粉效果，和多少。装上面条刀就可以做出粗细不等的鲜面条。

(7) 减速机里面要加一公斤机油，链条和拌面轴两端也要加少量机油，在机器闲置的时候要在滚筒上涂上食用油，每天下班后清理机器，避免二次污染。

本产品的加工定制是是，可生产产品类型是面条,饺子,馄饨，品牌是现通机械厂，型号是XT-160，功率是220/380V(kw)，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,咖啡店设备,面包房设备,西餐店设备,中餐店设备,饮品店设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备,米面设备，外形尺寸是2200*600*1750(mm)，营销是新品，产量是一小时150公斤，规格是2200*600*1750