俊媳妇压面机 手动两刀压面机 家用面条机 饺子皮机

产品名称	俊媳妇压面机 手动两刀压面机 家用面条机 饺子皮机
公司名称	永康市龙山镇勇为金属机械厂
价格	面议
规格参数	加工定制:是 可生产产品类型:面条,饺子 品牌:俊媳妇
公司地址	永康市龙山镇里麻车村古里小区95号
联系电话	86 0579 87215533

产品详情

此款为两刀压面机，可以做2mm，4mm的宽面，还可以做饺子皮！

如果喜欢吃圆面的可以买三刀的，三刀可以做2mm的圆面，3mm，5mm的宽面，购买地址：

亲们在使用时请注意：摇杆必须顺时针操作，使用前请看清说明书！！

除江浙沪，广东 山东 北京 天津 安徽 福建 江西发快递以外
，其他地区全部发e邮宝。e邮宝需要的时间为7-15天。

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。

不锈铁制，可压制成0.2---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。

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?帧⑾噶礁鲋幔筛葑约旱南埠醚≡瘛?

5.制作饺子、馄饨皮：

（如图）馄饨皮只需将压好的面皮切好就ok了,制作饺子皮掌柜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在面皮上一按就是一张，哈哈！

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，洗后擦干既可。

另外：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。

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,千万不要用水来清洗.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.切勿倒摇

！

本产品的加工定制是是，可生产产品类型是面条,饺子，品牌是俊媳妇，型号是2刀，功率是0（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，生产速度是5-10（kg/h），外形尺寸是156*156*156（mm），营销是新品，产量是600000，规格是2刀