

160型全自动电动包子机器小笼包机商用包子机器

产品名称	160型全自动电动包子机器小笼包机商用包子机器
公司名称	任县宇茂机械厂
价格	16000.00/1
规格参数	品牌:宇茂 型号:BZ-150型包子机 BZ-160型包子机:BZ-200包子机
公司地址	河北省邢台市任县邢湾镇牛辛寨村
联系电话	18713925553

产品详情

新款自动饺子机厂家直销。电话；18713925553 小笼包，灌汤包，水晶包，水煎包，菜包，肉包，圆馒头等发面/老面包子。大众化设计操作简单，采用优质不锈钢制造,外观精美,坚固耐用，实用性强

一、机器的性能及特点

- 1、采用刻模成形原理，产品一次成形，外形，大小一致。
- 2、送面、送馅大小及面馅比列可调节。
- 3、主要机件及内外封板均用不锈钢或铸铝制成，外形美观。
- 4、结构简单、紧凑、合理、维修保养及拆卸清洗方便。
- 5、操作简单，易于掌握。

二、机器的工作原理

全机的工作部分主要由：送面系统，宋馅系统。机头、成形盘、输送带五部分组成、工作时面由送面机构送至机头出口处，形成含馅的面柱后由成形盘内的成形块将面柱挤断成大小均匀的包子。

三、基本技术参考

- 1、电源：220V/50Hz
- 2、总功率：2.75Kw
- 3、规格：15-150g（加大成形盘40-200g）
- 4、产品：500-3600个/小时（可调速）
- 5、重量：320KG
- 6、外形尺寸：1450X750X1450mm(包括输送带)

四、工作原理

供馅料口——供馅调节泵——加馅面柱——切断成形——传送带——供面螺旋仓——送面制罐——成形

五、工作程序

- 1、开模盘盖板，在刀片之间加少许润滑油或润滑脂（可食用）。
- 2、接通电源（必须有接地保护）后检查正反转，开启各部开关让机器孔运转，观察个部分是否正常。
- 3、试做时，先开启成形开关，然后开启调节面泵开关，将揉好的面放入面斗内直至机器做出空心包子时，然后调节供馅按钮，按要求比列做出面皮的分量，关哈面泵开关。
- 4、开启馅泵开关，将馅投入馅斗内，让馅从机头走出，直至馅充满馅泵，才可开启供面开停。
- 5、当含馅面柱经磨盘成形。变成完整包子时，通过调节（供馅调节），使包子达到要求的大小和皮馅的比列。

6、减速电机情依照电机产品说明保养。 六、机器的清洗和保养

1、机器每次下班使用后，应及时清洗。

2、送面送馅机构及刀片在拆卸时应严禁使用硬物砸、打、撬等不良操作。

3、刀片清洗干净后放回，请注意摆放位置，每班开机前在刀片间加入少许食用油或润滑脂，同时在传动件也应注入适量食用油。 4、凸轮槽内每班摸植物油脂一次。

5、各部轴承每半年拆洗一次。

6、减速电机请依照机电产品常规保养。

七、注意事项

1、模盘中的刀片工作一定时间后

会有一些磨损，此时刀片之间有较优大松动，这可将膜盘控边的高速螺钉不可过紧，以免给刀片之间增加不必要的压力，造成加速磨损。

2、刀片如果在运动过程中空心较大或过头，可高速前方活动关节螺母，直至达到要求为止。

3、安装绞龙时请注意绞龙的

方向，绞龙应错开90度放置，以使面馅均匀传送，同时形成《人》字形，头部向外，开口向内（即中心）

八、安全操作事项

1、开机一定有接地保护，

2、开机前模盘封板盖好并拧紧螺丝。

3、机器不得反向运转，否则将破坏内部机件。

4、操作时，严禁把手伸入旋转的面绞龙和馅绞龙中，以免发生意外。

5、开机时严禁将手或硬物放入模盘中，以免发生意外或损坏机构。