

金亿通新产品烧饼、火烧、肉夹馍、馅饼，白吉馍机器

产品名称	金亿通新产品烧饼、火烧、肉夹馍、馅饼，白吉馍机器
公司名称	任县金亿通机械厂
价格	1000.00/台
规格参数	品牌:金亿通 型号:YD-10 电压:220v
公司地址	河北省邢台市任县邢湾工业开发区
联系电话	0319-7588056 15097989166

产品详情

- 1、采用多辊型一次性成型原理，烧饼皮大小、薄厚均匀一致，使成品烧饼质量有了保证。
- 2、把和好的面快。放到进料斗里面，经过三道面辊压过的面皮，由输送带传出，由粉盒在面皮上撒上面粉，然后以过模具辊成型，成型皮子自动打擦，边角料由回皮带传到原来的进料斗里面。
- 3、本机采用不锈钢或普通钢材，结构合理、维修、拆装清洗简单方便。自动送皮、自动洒粉、自动成型、自动回皮。轧辊拉丝、喂料均匀、面板整齐、节省劳动力。

用途:生产各种规格烧饼、薄脆饼 咖喱皮

饺子皮，馄饨皮，包子皮，等各种形状的面皮.本机器适合大小型烧饼、咖喱皮 饺子皮，馄饨皮，面条批发商使用。具有操作简单方便，可以节约大量的人力资源，提高工作效率，不会产生边角料，也不需要其他的额外补助设备，方便您的生产。全自动饺子皮机时我厂众家之长，广泛征集用户意见而设计的，该机结构合理，操作简单，深受广大消费者的青睐.

注意事项：

- 1 紧固各部件，安装平放稳固。
- 2 操作者必须穿扣袖工作服，更不能将手伸到料斗内。
- 3 必须清除面粉中的硬杂物。

4 机油不能代替食用油。

5 面机顺时针旋转，杜绝倒转。

试机与操作：

一切准备工作就绪手，方可接通电源，启动动力时空车运转10分钟后，停车检查有无异常现象，待一切正常后方可正式生产，在生产过程中要保证供料的连续性。面片粘轧辊是面坯的粉过大或刮刀螺栓松动所致，该机如长期不使用，应擦干净，涂上食用油。

常见故障排除：

1 面板不能正常连接：是两组上下对辊的间隙调整不当，出现断板和余板现象。断板时缩小下组对辊间隙，或加大上组对辊间隙，余板时则加大下组对辊间隙或缩小上组对辊间隙，用对辊调整丝调整。

2 面片跑偏和厚薄不一致，是由对辊长度方向的间隙不均造成，调整面辊的调整丝即可。

3 面片边缘残缺，主要是上料不均匀，应保证供料连续性。

4 面辊表面粘面，是刮刀接触不好，调整刮面刀刃部。

5 面片和面条成曲波形，是辊与刮刀安装角度过大，刃部反上刀或刀太钝，修整刃部，调整到位。

日常使用保养：

1 停机后保持机器清洁，各轧辊无残存面坯。

2 保持各齿轮滚动轴承的润滑。

3 严禁其它硬杂物进轧辊及齿轮内。

4 每半年更换一次轴承油脂。

5 开机前检查有无异常现象，发现问题及时处理。

本厂可根据客户要求定做尺寸不一的烧饼、咖喱皮、饺子皮，馄饨皮，春卷皮，包子皮等等！型号不同价格不同，欢迎来电咨询：15097989166 QQ：2376374285