

多功能饺子皮机 丰宁饺子皮机 强迈机械

产品名称	多功能饺子皮机 丰宁饺子皮机 强迈机械
公司名称	邢台强迈机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省邢台市任县天口镇王家庄
联系电话	15803196917

产品详情

饺子皮机操作流程

- 1.本机产量大，仿手工程度高，适用于个体手工饺子馆、饭店宾馆及各企业单位食堂和专业的饺子厂，省工省时，节约成本。
- 2.真正仿手工成型：饺子外形美观，丰宁饺子皮机，边薄肚大
- 3.不需事先压面：面团经四组六道辊压制后自动包饺子，面皮吃水量大、筋道、口感好。
- 4.效率高：大馅斗、大面斗、机器效率高。每小时3万个饺子。
- 5.真正全自动：可连接自动上隧道装置。实现全自动操作节省大量人工。
- 6.故障率低操作方便：故障率低，可单人操作。
- 7.多功能配套设计：面皮厚0.7-1.5毫米可调，饺子5-45克可定制。更换机头还可生产素饺、儿童水饺、馄饨、菜莽等产品。

饺子皮机

- 8.面团加水量大（48%），面皮厚薄可以合理调节，具有皮薄、弹性好、口感佳、有嚼劲等优点，媲美手工饺子；
- 9.饺子成型过程中的面皮余料均可继续循环制皮再利用，没有浪费。
- 10.本机采用变频调控，自动化程度高，小型饺子皮机，操作简便，制皮、包馅、捏合成型同步完成；

11.本机设计科学，结构合理，清洗、维护非常方便。

12.与食品接触部分均采用不锈钢及PU食品级输送带，符合食品卫生要求，安全可靠；

13.本机可生产多个规格的饺子食品，从迷你小水饺6~8g、12~14g、15~16g、18~20g到40~45g方式燕饺，可实现机头成型部分互换；

14.独立压制面带，可做手工切面。

新型饺子皮机的调整与使用：

1、饺子皮机器开机前应检查各部位有无异常现象，松动。检查机器轧辊、粉盒里面是不是有异物放在里面，以防开机时损坏机器。

2、把护罩卸下来看一下链条的松紧度是否合适，链条不能太松也不能太紧，松了会嘎嘎的响，太紧会把轴拉弯。在各传动部位包括链条、齿轮处均匀涂抹上适量的钙基润滑脂，*重新装上防护罩。

3、接上电源，点动开关，听一下有没有不正常的噪音，看一下机器是正转还是反转，如果是反转把电机的线头倒一下，确认没问题再开机。

4、开机后看一下输送带是否跑偏一边，输送带偏向哪一边就紧那边的手轮就是顺时针旋转.或者松反方向的手轮就是逆时针旋转，不用动太多，它慢慢就不偏了，输送带不可以太松，也不可以太紧，松了会打滑，太紧了会把输送带两边的轴拉弯，同时还会降低物送带的使用寿命。

5、调试轧辊前先把调整轧辊的手柄调到*紧，即将两轧辊调整至无间隙，做上记号，然后同时旋转松回手柄(手柄旋转一周前轧辊前进1.5mm).这样厚薄就会一致。然后把揉好的条状面团放入进料口，注意不要用手指向轧辊里推面，避免把手指轧进轧辊造成伤害。根据您的需要将轧辊调整至您需要的厚度，饺子皮机，就可以做出光滑的面皮，再经过物送带传送，自动撒上淀粉或干面粉，经过模具辊会自动生产出完美的饺子皮。

6、操作时，应防止硬物进入轧辊间，以免损坏饺子皮机器。

新型饺子皮机特点：

1、结构科学，自动成形：按照饺子的成形特点，采用双控双向同步定量供料原理，只需将面带与馅料放入口，开机即可自动生产出饺子。

2、操作简便，可控制性强：馅量、面皮厚薄随时可调，生产出的饺子，皮薄馅满，多功能饺子皮机，生产速度快，省工、省时。

3、选材精良，精工制造：为了适应现代食品行业的安全、卫生要求，饺子机的主要部件精工制造，阻力小、成型好，耐磨耐压，拆装、清洗方便，经久耐用。

饺子皮机使用保养：

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。

多功能饺子皮机-丰宁饺子皮机-强迈机械(查看)由邢台强迈机械制造有限公司提供。行路致远，砥砺前行。邢台强迈机械制造有限公司(www.rxdqjx.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!