

饺子皮机 曹栋机械 饺子皮机擀面皮机

产品名称	饺子皮机 曹栋机械 饺子皮机擀面皮机
公司名称	邢台曹栋机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省邢台市任县天口镇
联系电话	15832912050

产品详情

饺子皮机

饺子皮机

小型仿手工饺子皮机性能：

- 1、本机器采用不锈钢材质，结构设立合理，清洗方便，
- 2、自动出皮，自动撒粉，自动接皮，一次成型，饺子皮出来自动打擦，无废边角了，
- 3、工作时，压辊成型，喂料均匀，面板整齐，大大解决了劳动力，

小型仿手工饺子皮机操作步骤：

- 1、使用前检查电源开关，打开启动开关，
- 2、调节出面皮快慢（正时针快，逆时针慢）
- 3、将和好的面放进面斗，仿手工饺子皮机，（面和谁的比例一斤面4-5量水）
- 4、在干粉盒里面放入干面即可，

操作非常简单，体积也不大，适合中小型餐馆，学校食堂，宾馆食堂

饺子皮机

饺子皮机

全自动商用饺子皮机与操作：

一切准备工作就绪后，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，饺子皮机擀面皮机，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面板螺栓松动所致，该机如长期不使用，应擦干净，涂上食用油。

全自动商用饺子皮机常见故障排除：

- 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，饺子皮机，主要是上料不均匀，应保证供料连续性。
- 4、面辊表面粘面，是刮面板接触不好，调整刮面刀刃部。
- 5、面片和面条成曲波形，是辊与刮面板安装角度过大，刃部反上刀或刀太钝，修整刃部，调整到位。

传统饺子皮机制作面皮是在螺旋推进器里，通过螺杆挤压面团而完成的。强力的挤压要产生大量的热，使面粉中的淀粉被糊化。糊化的淀粉在冷却的过程中要回生。回生的淀粉质地硬，面皮里有面渣，味道欠佳，口感发良，且不易被人消化吸收。传统饺子皮机生产出来的饺子干面粉太大，不易煮熟，且饺子汤成糊状，不宜连续使用。本机采用辊轧压片技术，不产生热量。面团经三道轧辊压延而制成的面皮，饺子皮机价格，表面光滑美观，不需使用过多的干面粉，饺子熟的快，而且饺子不浑汤，可比拟手工擀制的饺子，蒸煮的饺子美味可口。而全自动饺子皮机口味口感好，易消化色泽鲜艳穿肠式饺子皮机成形的饺子是一面起“肚”，由于面皮里的淀粉已回生，蛋白质部分变性，面皮的延伸性和可塑性变差；蒸煮出的饺子体积小、不起发、色泽暗。本机工作时，经过轧辊的压延，使面团中的面筋网络达到均匀分布，加工性能提高，可加大馅料的充填量。

在保证饺子工艺要求的前提下，调制面团时，应尽量多加水，以提高面皮中淀粉的化程度，改善口感和加工性能。穿肠式饺子皮机必须使用较硬的面团加工面皮，否则不能从面管挤出圆筒形面皮，加水量要控制在37%以下。本新型机使用的面团，加水量可达37%--45%，加工成形时破损率低，蒸煮出的饺子不破皮，不浑汤。本机具有体积小、能耗低、效率高、增加出品率，操作维修简单、换馅方便等特点。合理的结构设计和高品质的电器元件保证其工作效率稳定、可靠。本机大部分采用不锈钢材料制作，外形美观，完全符合卫生标准。产品适用范围：本产品适用于速冻食品生产企业，也可满足宾馆、酒店、食堂及所有需要制作饺子的单位和个人。

饺子皮机-曹栋机械-饺子皮机擀面皮机由邢台曹栋机械厂提供。邢台曹栋机械厂（www.yc0319.com/）位于河北省邢台市任县天口镇。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前曹栋机械在机械加工中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。曹栋机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的

高度。曹栋机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.caodongjx.com）还是从事小型全自动饺子皮机，仿手工饺子皮机，多功能饺子皮机厂家的厂家，欢迎来电咨询。