

河南诚瑞达食品机械 自熟米线加工机 柳州米线加工机

产品名称	河南诚瑞达食品机械 自熟米线加工机 柳州米线加工机
公司名称	焦作市诚瑞达食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省焦作市温县产业集聚区纬一路北侧焦作市迈实工贸有限公司厂房北车间
联系电话	15838127072 15838127072

产品详情

改进型米粉、米线用机，装有自动温空装置，整个生产过程设备均在恒温状态下运行，生产时大米不需粉碎磨面，只要将大米浸泡洗净投入机器中即可生产出产品，自动化程度高，操作简单，1人即可生产，220v小型米线加工机，自动加料、一次自熟成型。可生产米粉、米线、桂林米粉、米线、年糕、糍粑等产品。各种形状都可生产（圆、扁），加工食品外表光滑，厚薄、宽窄、粗细均匀可调，筋软适度，有弹性，口感柔软、味道纯正。粗粮细吃，吃的是健康，吃的是时尚。杂粮米粉、杂粮面条、杂粮粉丝产业将是21世纪具有发展前途的朝阳产业，是值得投资的项目。老百姓对绿色杂粮食品需求以每年30%的速度递增，利润丰厚。

新颖的设计、新颖的设计结构，柳州米线加工机，和质量的合理的材料才有了现在的一机多用米线机，自熟米线加工机，米线机这个词，我想有很多人都不会陌生，用途这么广的米线机有谁没有用过呢？自动米线机的发展史，的米线机生产的技术、运用的场合，我相信，也只有制造一机多用型的米线机的技术员了解。的米线机设备在新技术的烘托下，已经达到了客户的要求，消耗能量低、降低生产成本，在市场中占据着有利的发展地位。

米粉机的工作原理大致是就是将泡好洗净的大米放入机器，利用机器内部碾压的功能让将大米磨成米浆，然后挤压成米粉状，并蒸熟，然后进行切断、打包。米粉机制作米粉的

工艺流程是比较简单的，一般分为2种，一种是湿法生产工艺，另一种是干法生产工艺。湿法生产工艺首先，将挑选出来的大米用碾压机反复的碾压，成碎米状，然后浸泡在水中5-6个小时，将沉入的石子挑出，并将水倒出，然后将碎米磨成米浆，然后进行一次过滤，将米浆保存，然后放入混合的材料，进行蒸熟，等到凉下来，米浆就老化然后按制作的长度进行切断，再用水洗净，并裁减成型，然后进行烘干就可以包装入库，进行销售了！干法生产工艺首先，将挑选出来的大米用碾压机反复的碾压，成碎米状，然后浸泡在水中5-6个小时，将沉入的石子挑出，并将水倒出，放入材料，用机器蒸熟并挤压成粉丝，然后放置让其老化，再裁减成需要长短，然后洗净并烘干，大型米线加工机，就可以包装入库了。

米粉机湿法和干法的生产工艺差不多，就是一个先蒸熟再老化，另一个先老化再蒸熟。

河南诚瑞达食品机械(图)-自熟米线加工机-柳州米线加工机由焦作市诚瑞达食品机械有限公司提供。焦作市诚瑞达食品机械有限公司实力不俗，信誉可靠，在河南焦作的炊事、烘焙设备等行业积累了大批忠诚的客户。诚瑞达带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！