

五谷杂粮烘烤熟化设备

产品名称	五谷杂粮烘烤熟化设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司莱芜分公司
价格	66000.00/台
规格参数	品牌:康来机械 型号:kl-28kw-4 产地:济南
公司地址	莱城区口镇
联系电话	13869168933 13869168933

产品详情

五谷杂粮烘烤熟化设备微波五谷杂粮烘烤熟化设备优势：1、烘焙温度低，色泽漂亮、营养成分保留程度好，口感好，色泽漂亮，五谷杂粮采用微波低温烘焙烘烤，烘烤温度较常规烘烤熟化温度比较属于低温烘焙。2、烘烤熟化烘焙均匀，智能控温，智能控制烘焙时间，微波加热烘烤依靠微波是电磁场波激发五谷杂粮内部成分分子之间相互摩擦加热，传统热传递方式烘烤容易出现温度差，局部温差，造成烘烤烘焙不均匀。全自动化流水线输送带连续烘烤，烘焙，熟化，在线测温，烘烤温度智能控制。3、具有一定的膨化效果，口感酥脆，容易磨粉，复水性能好，微波烘烤加热迅速，并且属于体加热及对五谷杂粮内外同时加热烘烤，使得五谷杂粮迅速膨化。4、烘烤五谷杂粮质量容易控制，操作简单，维修简单。

五谷杂粮烘烤熟化设备工艺流程：五谷杂粮烘烤熟化设备 筛选原料。 筛选好的原料或者清洗后的原料直接导入微波熟化设备料斗中，微波五谷熟化设备自带布料系统，不需要人工铺料，打开微波直接进行熟化烘烤，五谷杂粮熟化时间在微波中速度比较快，一般5至8分钟，流水线作业。黑芝麻和黑豆烘烤温度稍微高些在150 -180 之间，其他的杂粮烘烤温度在120 -150 之间。这样熟化出来的五谷打粉后比较香。五谷杂粮烘烤熟化设备五谷杂粮熟化设备山东五谷杂粮熟化设备济南五谷杂粮熟化设备 熟化后的杂粮进行混料分装或者打粉混料。 五谷杂粮是膳食纤维的主要来源，而许多五谷杂粮拥有大量能降低胆固醇、预防心血管等疾病的不饱和脂肪酸，因此几乎能够提供人体必需的大多数营养素，可说是具营养价值的食物群。五谷杂粮是饮食中的基石。 五谷杂粮除了是中国人的主食、果腹的良伴、活力的主要来源外，对人体也有许多益处。在中国居民膳食结构金字塔食物结构图中，面包、谷类、米和面食占了食物比例的 50%~60%。五谷杂粮烘烤熟化设备