

河北著名品牌劲星高筋爽滑挂面 口感爽滑 面条自然柔韧

产品名称	河北著名品牌劲星高筋爽滑挂面 口感爽滑 面条自然柔韧
公司名称	邢台劲星食品有限公司
价格	1.00/普通
规格参数	
公司地址	邢台市南和县邢临高速下道口西100米路南
联系电话	0319-3788889 18733981888

产品详情

劲星食品有限公司地处河北省邢台市，临近邢临高速，地理位置优越，自然环境得天独厚，是国家级优质小麦生产基地，为公司产品提供了优质的粮原。京广铁路、107国道、京深高速公路纵贯南北，为公司的物流运输提供了便利的条件。本公司采用优质小麦粉位原料，先进的设备，生产出多种种类的地道北方面条，其中劲星鸡蛋面是由河北邢台劲星食品有限公司生产面条的专属产品，本公司采用国内外先进的工艺加工技术，并经专家精心调制，其口味独特营养丰富、劲道、美味适合中国人体质和饮食习惯，也是中老年人及儿童的健康食品 河北邢台劲星挂面生产厂,生产线工艺先进，低温烘干，适合加工生产高、中档次各类挂面产品，我公司引进目前国内品种最好、产量高、病虫害少的优质小麦为原料，加工后的产品不仅能最大限度保护小麦的原有所含元素而且口感好。一套先进的大型全自动挂面生产线，以高筋面粉为原料，可生产各种口味的中高档优质精品高筋爽滑挂面。公司一直以来坚持以创办中国一流的绿色食品为目标。坚持“努力创新、科学管理、独到经营”的原则，以健康绿色食品、优质专用料、优质服务、合理的价格，采用先进的设备和优质的原料，为投资经营者提供共赢的格局 中国无公害农业示范区，中国优质小麦生产基地，环境优美、交通便利。多年来，利用便利的天然之源矿泉水，优质小麦，配合先进的生产工艺，生产的高中低档挂面，面条爽滑，劲道，易煮耐煮不混汤。使以“劲星”为主的系列挂面得以迅速地推向全国各地，销售网络迅速覆盖河南，山西，陕西，新疆，广东。第一公司拥有先进挂面生产线，年生产产量一万吨，专业生产中、高档挂面、龙须面、高筋爽滑面 该挂面生产线从面粉提升、盐水混合、计量供水、搅拌和面、熟化、复合压片、面带熟成、连续压延、给杆挑条、上架输送、尾端剪齐悬挂运行、烘干脱水、下架整形至输送切断等工序均为自动化连续生产。具有工艺独特、结构新颖、设计合理、运行平稳安全可靠、维修方便、生产出的挂面色泽均匀一致等特点。该生产线从不同产能到各种选配功能，有可选的普通翻转卸面和面机与全自动真空和面机，普通翻转卸面和面机有不漏生粉、卸料彻底、便于清锅等。真空和面机则是生产高档面条的必备设备，可加大加水量，搅拌更加均匀，且和面时间短，因而面筋质不会被破坏。；换代成静止熟化设备，使熟化工艺更趋合理化；增加了二次熟化设备，使面筋网络形成的更充分；波纹压辊可使面团多方位的拉伸和压轧，所以，有手工抻面的效果，生产出的面条口感好、筋道、耐煮、不浑汤，煮熟后柔软爽口,味道纯正。如再配用真空和面机，同样的面粉便可生产出更高档次的产品。烘干房也有新的改进：主要在运行平稳、减少掉杆率、提高成品率上作了大的改进。有三种烘房型式供选择：普通钢丝绳式、悬挂绳式、链条式等。烘房温度、湿度均实现了自动控制，并可根据不同产品需要，设定不同的控制参数，为提高品质打下了基础。切面机采用自动纵向切断型式，可随意调整面条的切断长度。 联系人：姜经理 18733981888 地址：河北邢台市邢台市南和县邢临高速下道口西100米路南 电话：0319-3788889 传真：0319-4481988

QQ:2312280788