

山东圣之源马铃薯粉丝机粉丝设备粉条机地瓜粉丝机

产品名称	山东圣之源马铃薯粉丝机粉丝设备粉条机地瓜粉丝机
公司名称	山东圣之源科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东济宁市曲阜市春秋东路科创楼
联系电话	86-0537-3191659 15615672798

产品详情

一、产品简介 粉条、粉丝是我国大众化食品，其加工方式多数为手工作坊或半机械化生产，效率低、卫生条件差、产量低、产品质量差。随着市场经济的发展和人民生活质量的不断提高，传统生产已远远不能满足消费者的需求。我所研制的全机械化、封闭式、多功能、已获多项国家专利的系列水晶粉丝生产线，已成为传统粉丝机、粉条机的更新换代产品，因其工艺的前瞻性，早于1998年就获得了国家科技部命名的在人民大会堂颁发的“中国星火计划名优产品”奖。该生产线一改传统挤压漏瓢式，室外挂杆晾晒生产工艺，采用国际先进水平的直条切割，夹带成型，恒温恒湿低温冷冻，不受季节气候的影响，连续化不间断生产，有效克服了挂杆式成品率低、卫生质量差条形弯曲的缺陷，大大提高了成品率和平整度。适用多种淀粉制作水晶粉丝、粉条、宽粉、米粉；成品晶莹透亮似海蜇如水晶、耐煮耐泡、不糊汤、不断条、不粘连。具有干净卫生、外观平整、晶莹透亮、口感细腻、食用方便、易贮运等优点。

二、市场简析 在国内三粉市场新旧工艺更替的今天，一方面加大对规模化生产条件达标企业予以政策和资金上的扶持，另一方面对食品实行市场准入制，提高了食品进入市场的门槛。2006年11月1日正式实施的《农产品质量安全法》，这无疑将提升我国农产品质量安全水平，推动优质安全农产品的发展，有助于缩小我们与发达国家的农产品质量差距。这样就限制或间接中断了手工加工企业和半机械加工企业入市之路，从而无形中给规模化、机械化、技术含量较高的企业拓宽了市场空间和流通空间，也为产品附加值的提升和品牌创新提供了有力保证。从市场的发展规律和社会自然规律角度分析，随着国民gdp的不断增长，民众的消费水平日益提高，消费观念由温饱向营养、健康、功能、保健转变，市场对卫生健康食品的需求逐步扩大，水晶粉丝的受众群体也会与之俱增。从社会发展规律看，“逆水行舟不进则退”，企业也是如此，在中国现有环境和市场条件下，以国家政策为契机紧跟市场发展趋势，抓住机遇，使企业在市场大潮中立于不败之地！综上所述，无论从市场发展还是社会自然规律分析，直条切割型水晶粉丝、粉条是未来市场之需求，是市场竞争和社会发展的必然产物，是致力于三粉加工业有志之士的睿智选择！

三、服务方针 公司施行国际质量管理体系的管理模式，不仅为客户提供规模化、专业化、高质量的机械设备，更愿为每位客商提供至臻尽善的售前、售中、售后等全方位优质服务。

售前：为客户提供技术设备选型咨询、考察及可行性分析；

售中：可行性的建议方案、厂房和旧厂房改造设计及安装平面示意图，安装、调试、技术培训等服务；

售后：对售出设备的运行状况跟踪服务，进一步了解客户的需求及意见。保修一年，终身服务，设备终身与我公司技术同步升级，长期供应配件，确保用户无忧使用，为用户创造更高价值！

四、技术指标

1、各类淀粉，少量添加剂，每公斤淀粉可出粉丝、粉条、扁粉、粉皮1.05-1.1公斤，1mm的玉米粉丝耐煮时间可达30分钟。

2、粉丝生产设备只需更换相应模片就能生产不同规格的产品：

粉丝一般有0.8mm、1.0mm、1.2mm三种规格。。按原料类别可加工：玉米粉丝、高粱粉丝、甘薯粉丝、土豆粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝等。粉丝产品，煮、炒、炖、拌均可，食用方便、营养丰富、老少皆宜。

粉条一般有1.3mm、1.5mm、1.8mm三种规格；

扁粉一般有1.0mm × 3mm、1.0mm × 5mm、1.0mm × 8mm、1.0mm × 15mm四种规格，特殊规格还可定制。

3. 机械特点：采用循环水或蒸汽导热原理，全不锈钢制造，一次成型，一年四季均可生产。

以利用6ft140a型粉丝机加工红薯粉丝为例：

成本	原料成本	购进红薯淀粉按2.1元/公斤计算。
	加工成本	1、工资：2人操作，日工资15元/人，费用为15元 × 2人/1120公斤 = 0.026元。 2、电费：7.5千瓦 × 0.6元/度/140公斤/小时 = 0.032元/公斤。 3、添加剂：0.01元/公斤。 4、设备折旧：0.005元/公斤。 5、税收：0.005元/公斤。 6、其它费用：0.01元/公斤。 7、成本合计：0.026+0.032+0.01+0.005+0.005+0.01 = 0.088元/公斤。
	综合成本	2.1+0.088 = 2.188元/公斤
利润	每公斤利润	3.6元/公斤（市场批发价）-2.188元/公斤 = 1.412元/公斤
	年利润	1120公斤 × 200天（年生产200天） × 1.412元/公斤 = 316288元。

五·技术的先进性

1. 专家评价：

淀粉粉丝加工技术及其成套设备经过十几年的研究和不断的完善提高，已投入规模生产，并得到了中

院薯类专家杜教授的高度评价，此加工技术及成套设备已通过专家鉴定，并荣获重大科技成果进步奖，得到了社会各界的肯定，确认在国内同行中居领先水平。

2. 工艺技术成熟先进：

该项加工技术和设备用途广泛，可生产多种原料、多规格的产品。不仅能加工薯类淀粉粉丝，而且还可加工玉米、大米、豌豆、蚕豆等各种淀粉的粉条、粉丝、粉皮、扁粉；使用烘干式多功能粉条机，可不受气候变化的影响和地域区别的制约，一年四季均能正常生产。

3. 成套设备性能好、用途广且可单独使用：

该成套设备系自行设计，结构先进、性能良好、品种规格齐全、质量可靠、机器价格合理、安装使用维修方便，同一机器可进行各种淀粉加工，一般农家均能使用，设备投资十万元左右即可建成大型生产线，见效快，适合我国国情，便于推广利用，将过去的陈旧落后手工作业改为机械生产。

4. 实施效果好：

生产多种规格，减少设备投资。只需更换模片就能用同一台粉丝机生产不同规格的粉丝、粉条、扁粉、粉皮，一机多用，提高了设备的使用率，一是用户可以设整产品的品种和规格，以适应市场的需求，使投资者最大限度获利；二是对生产厂家来说设备销售的范围广，形成批量生产后能降低生产成本。

5. 产品高档、售价提高：

生产精制淀粉薯类精白粉丝、豆类中高档粉丝的售价比普通工艺制作的产品能提高50-100%。所产的粉丝条外观品质与内在质量俱佳，很适合薄膜袋包装后销往城镇、市区的集贸市场、商店、超市；并且还可进一步开发成方便粉丝、旅游粉丝、碗装粉丝等系列产品和包装形式，利润更为丰厚。

名称	型号	产量 (kg/h)	功率 (kw)	价格 (元)	结构	
粉丝	6ft80a	80-100	5.5	3542	全封闭煤电两用 节能炉 鼓风机 搅拌机	国家专利产品，内 构为双层新型炉具 配有循环水蒸气导 系统。节能、保温 热利用率高。易操 、省人工。利用各 薯类、米豆类淀粉 加工成粉丝、粉条 扁粉、粉皮等制品 耐煮柔韧，口感光 。
	6ft140a	80-100	5.5	4276		
粉条	6ft260a	140-160	15	6456	全封闭煤电两用 节能炉 鼓风机 搅拌机	
扁粉	6ft80b	80-100	5.5	3159		
	6ft140b	140-160	7.5	4156		
粉皮机	6ft260b	260-300	15	6177	节能炉鼓风机搅拌机	
	6ft80c	80-100	5.5	2786		
	6ft80e	80-100	5.5	2112		

	6ft80f	80-100	5.5	2980	带温控电加热	
	6ft80g	80-100	5.5	824	单纯粉条机	
烘干式	6fth80a	80-100	5.5	4516	全封闭煤电两用、热风炉、多用鼓风机、搅拌机	独特的热风输送装置，在加工各种粉制的同时，将生产过程中产生的余热充分利用，进行粉条的烘干，亦可用于其它设备的供暖。
粉丝	6ft140b	140-160	7.5	5680		
粉条	6fth260b	260-300	15	7460		
扁粉	6fth80b	80-100	5.5	4275	全封闭热风炉、多用鼓风机、搅拌机	
	6fth140a	140-160	7.5	5346		
粉皮机	6fth260a	260-300	15	6720		

地址：山东曲阜市春秋东路科创楼 qq：2645917018

手机：15615672798

电话：0537-3191659 4000537179

网址：<http://www.sdszykj.com>

e-mail：2645917018@qq.com