

鸡精调味品生产线

产品名称	鸡精调味品生产线
公司名称	靖江市众诚干燥设备制造有限公司
价格	158000.00/套
规格参数	材质:不锈钢 电压:380V 热源:蒸汽 电 燃气 燃油等
公司地址	靖江经济开发区城北园区新三路9号
联系电话	0523-88908892 13812396968

产品详情

鸡精调味品生产线概述：

鸡精的生产工艺流程为：粮食（小麦、玉米、大豆）--味精半成品与少量鸡粉等其他辅料混合-制粒-干燥-过筛-包装-检验-成品-入库。为获得色香味形俱佳的鸡精产品；辅料选择很重要的。其中味精半成品油胎等品质对鸡精成品起着决定性的影响。在干燥方面，由于鸡精的主要成分是由味精发展而来，而味精在温度120 时，会变为焦点，食后对人体有害，所以鸡精在干燥时，干燥室的温度应该控制在95 -115 之间，这样才能充分发挥鸡精的营养。

鸡精作为复合调味品，其味道鲜美、使用方便、营养丰富得到大众的喜爱，因此鸡精的市场前景广阔。然而，在市场竞争激烈的当下，如何生产出好的鸡精产品已成为各生产厂商探求的方向。

众诚干燥的工艺和丰富的生产实践经验为基础，不段改进工艺，目前已设计了新一代鸡精生产线，用户能生产鸡精的这一要求，成为了鸡精生产线设备生产企业，产品已出口越南，马来西亚等东南亚，有数十个工程案例可供用户参观交流。

众诚干燥公司可根据用户的实际要求进行工程设计，目前单条生产线的产量有100kg/h、200kg/h、300kg/h、500kg/h、800kg/h、1500 kg/h等。鸡精生产主要包括粉碎、混合、制粒、干燥、分筛、加香等步骤，我公司生产的鸡精生产线具有工艺设计紧凑、设备制作精美、流水化运作程度高、产品品质稳定、易清洁保养等特点。设备与物料接触部位全采用304不锈钢材料，并经过抛光处理，耐盐份腐蚀，清洗方便，食品生产管理的QS要求及GMP标准。

优势体现：

- 1、鸡精调味品生产线生产线采用整合粉碎、混合、制粒、干燥、冷却、分筛、加香工段的形式，既功能明确，又能结合，统筹运转。工艺流水作业。
- 2、该生产线的主要部分：干燥系统。采用分段加热的方式，预干燥段采用高压低风量风机，使较湿的鸡

精颗粒能完全流化；干燥段采用低压高风量的风机，单位时间内带走水份多，干燥均匀；冷却段采用高风量风机，能带走热量，降低产品温度，既水分控制的要求，又方便后续包装工艺。

3、干燥介质循环系统：鼓风机、加热器、进风管道采用不锈钢制作，避免产品受不洁净风而被污染的可能。

4、干燥主机的上下床体之间采用快开式结构，改变了传统结构采用螺栓固定连接的形式，方便系统清洗。

5、铺料床板的孔型采用组合式结构，前段采用舌形孔，使物料能通畅的往前走动而不产生漏料现象；中后端采用直孔，热风的穿透率高，干燥过程的热交换充分。

6、下床体采用不锈钢无缝钢管支撑，床体结构坚固，使用年限长。

7、下床体采用不锈钢满焊制作，避免洗清时污水进入保温层，从而影响产品品质，并且还设有清理口，方便清洁设备。

8、鸡精调味品生产线系统还配备了带吸尘的粉碎机组，混合机，物料中转输送机组，分筛加香一体机组等。本生产线的组合，整体美观，性能稳定，被广大业内人士认同称颂。