

超薄挤压膨化大黄米锅巴设备生产工艺流程

产品名称	超薄挤压膨化大黄米锅巴设备生产工艺流程
公司名称	济南市美腾机械设备有限公司
价格	62000.00/台
规格参数	美腾/美宸:30KW MT70:45KW 山东:110KW
公司地址	山东省德州市齐河县胡官屯镇卓为机械园区A3
联系电话	15562606028

产品详情

济南市美腾机械设备有限公司为您推出全新超薄挤压膨化大黄米锅巴设备，价格仅为62000元/台。这款设备是美腾/美宸系列的产品，功率为30KW；其型号为MT70，功率为45KW；制造地为山东，功率为110KW。我们为您提供高度自动化的非油炸膨化食品生产线，可生产多种健康非油炸食品，如膨化米饼、非油炸夹心米果等等。

我们的超薄挤压膨化大黄米锅巴设备采用先进的生产工艺流程，确保产品的质量和口感达到最佳状态。下面，让我们一起来详细了解这个生产工艺流程。

，我们从原料选取开始，选择优质大黄米作为生产的基础材料。大黄米经过清洗、浸泡等处理后，进入挤压膨化工艺。

挤压膨化工艺是制造超薄挤压膨化大黄米锅巴的核心步骤。在这个工艺中，经过特殊的挤压装置，大黄米被挤压成薄片，然后在高温高压的条件下，膨化成形。

薄片形成后，进入烘干阶段。我们使用先进的烘干设备，对膨化大黄米片进行烘干处理，以去除水分，确保产品的储存稳定性和口感。，烘干还可以使薄片更加酥脆，增加食品的口感享受。

烘干后，进入冷却阶段。我们采用冷却装置，对烘干后的薄片进行快速冷却，以降低温度，保持产品的新鲜度和口感。

冷却后，膨化大黄米片进入调味阶段。我们使用高效自动化的调味机，对大黄米片进行均匀的喷涂调味，确保每一片锅巴都带有丰富的口味。

最后，是包装阶段。我们使用自动化包装设备，将调味好的膨化大黄米片进行包装，保证产品的卫生和外观。我们还可根据客户需求，提供不同规格、不同包装形式的包装。

我们的超薄挤压膨化大黄米锅巴设备采用先进的生产工艺流程，确保产品的口感酥脆、口味丰富。我们的设备自动化程度高，可大大提高生产效率，减少人工成本。160KW的总功率保证了设备的强大动力，可稳定持续生产。如果您想要拥有一台价格实惠、质量可靠的设备，我们热忱欢迎您的购买。