

直条米粉生产线陈辉球米粉机械时产1吨只需3人操作

产品名称	直条米粉生产线陈辉球米粉机械时产1吨只需3人操作
公司名称	东莞市陈辉球米粉设备有限公司
价格	1.00/1
规格参数	品牌:陈辉球 型号:800 官网: http://www.dgchq.com/
公司地址	广东省东莞市望牛墩东兴工业园
联系电话	86-076923291358 15907696100

产品详情

直条米粉生产线陈辉球米粉加工机械时产1吨只需3人操作

陈辉球 直条米粉生产线、直条干粉机械，价格根据客户需求不同而变化，全线304不锈钢精工制造，保修一年，终于服务，不断为你技术升级，确保竞争力。

二、陈辉球 直条米粉生产线主要参数：

- 、原料配方：早米+中米+碎米+玉米淀粉，比例调试决定，不是什么原料和配方都能生产出好米粉
- 、1kg米出近0.92kg米粉。
- 、产能：400kg/h、800kg/h、1000kg

一、陈辉球 直条米粉生产线主要优势

- 、整体美观大方：以食品级不锈钢为主（含少量201），辅以少量碳钢，全线观感为不锈钢
- 、品质稳定：全程设备控制物料和参数，精准稳定，人为因素影响极少，品质自然均匀稳定
- 、口感精准：工艺流程参数严格对准，执行到位，口感自然精准，就是那个味；

动态流变仪是检测大米直链淀粉糊化和回生的有力工具,通过测定贮藏模量 G' 的变化可以反映其黏弹性的变化,从而测定其糊化和回生。大米在升温糊化阶段,随着温度的升高,淀粉体系贮藏模量 G' 也略有升高,到糊化温度(60-70)时,淀粉体系 G' 快速升高,到达一定高度后又快速下降