

# 米线机械厂家东莞陈辉球米粉设备行业老师傅精心设计

产品名称	米线机械厂家东莞陈辉球米粉设备行业老师傅精心设计
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 设备台数:25台 官网: <a href="http://www.dgchq.com/">http://www.dgchq.com/</a>
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

米线机械厂家东莞陈辉球行业老师傅精心设计

陈辉球自动化半干粉生产线，标准规范大型生产线，美观大方，全线可用高压水冲洗，螺杆机经特殊光滑涂层处理，5分钟清理一台机，自动化程度高，只需2人操作，按客户要求口感设计合适的米粉生产线，定期举办观摩活动，让客户看到最真实的米粉生产实景。。

一、陈辉球半干粉设备主要优势有：

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

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

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；

二、陈辉球半干粉设备主要参数：

、 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1.4kg米粉。

、 增加切断机可切短米粉。

、 米粉复蒸过较松散，切口也较散。

东莞市陈辉球米粉设备有限公司

公司网址：<http://www.dgchq.com>

免费电话：4008-505-618

公司电话：0769-23291358 0769-88516808

程经理：15917737237 QQ：574502551

李经理：15907696100 QQ：1964420806

公司地址：东莞市望牛墩东兴工业园（育林学校旁边）

步增大,因此,G 值逐步升高。重新加热升温,膨胀水化的淀粉粒的运动又加剧,部分氢键断裂,淀粉凝胶体系的强度和刚性逐步降低,因此,G 值逐步下降。直链淀粉含量越高,这种不可逆性越强。根据Gidley等人报道,直链双螺旋片段的解链温度超过100 ,重新加热到100 不能破坏其结构。因此,这种不可逆性应该是降温过程中形成了直链双螺旋片段所引起的。直链淀粉含量较高的4种粳米淀粉,形成了较多的双螺旋片段,重新加热到100 时凝胶不能回到原来状态。