

# 全自动东莞米粉设备陈辉球生产线

产品名称	全自动东莞米粉设备陈辉球生产线
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:806 台数:25
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

全自动东莞米粉设备陈辉球生产线

- 1、生产线名称：全自动东莞米粉设备
- 2、清理清洁方便快捷：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
- 3、设备型号：1500型
- 4、生产产能：1500kg/h(原料)
- 5、总设备台数：64台、电箱10个
- 6、场地尺寸：183\*8\*5.5m
- 7、需要工人：5-6人
- 8、用水：2T/h
- 9、用气：7kg 1.5T
- 10、用压：空压机5.5KW
- 11、工艺流程：工艺流程：大米 去杂去砂 洗米 泡米 加水磨粉 蒸粉 挤条 挤丝 散丝 老化 松丝 散丝 分股 切断 乱丝 入盒 蒸汽定型 烘干 汽保 凉干 包装 成品
- 12、分布区域：广东、云南、湖南等地

4. 发酵过程中灰分含量的变化发酵也显著地降低了大米颗粒中灰分的含量。对照组中灰分的降低无疑归因于流动水溶出的作用,但随着时间的延长溶出趋于平缓。而发酵样品中灰分的下降在12h后十分剧烈,这可能是因为微生物发酵使大米颗粒的蛋白和脂肪降解,原来蛋白、脂肪与淀粉所形成结合物中包埋的矿物质元素得以释放而更易溶出,从

发酵样品所制作的米粉样品的外观也可以看出,其颜色较之对照显得较白且透明性更好