

炒料机设备,政凯炒料机,全自动炒料机设备

产品名称	炒料机设备,政凯炒料机,全自动炒料机设备
公司名称	郑州政凯机械设备有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:政凯 型号:NB1153
公司地址	郑州市二七区汉江路与人路万千世纪城3号楼1802号
联系电话	0371-64370566 13939099629

产品详情

一般花生的出油率是45%，可如果经过炒料机进行有效地炒制后，花生的出油率可以达到50%。如果是正常水分的花生，就可

以在炒料时加水2%左右，温度在100 以前火可大些，100 以后火小些，让油料充分吸收水分，这样榨出的油加热时不起锅

，所以，每锅炒料数量在70—80公斤效率为好。出锅条件：1.温度在130 左右。2.水分，用手攥感觉到稍微发硬，用手搓红皮能下来。3.变性程度，用牙咬要感觉到发硬，越硬证明变性程度越彻底，但决不能过硬或发脆，发脆证明水分小，变性程度太大（即火大，炒老了），很难榨出油，再把炒好的花生放入配套的榨油机中进行压榨，压榨时要确定机器是否固定稳当，是使用螺旋榨油机还是液压榨油机，确保榨油均匀。只要掌握好方法，花生的出油率就能达到50%。

我们公司生产的每一台炒料机都是通过板，电，人工来计算出来的成本，所以我们卖出的炒料机也是有一定的范围的。不会盲目的要价而忽视了客户的需求。所以成本的计算是非常划算的。而想要榨出浓香健康的花生油炒制是不可缺少的。炒料机是制作花生油的必备设备，而花生油的制造工艺又是十分精细的，筛选：先用簸箕簸出花生碎壳和柴草等，然后用圆罗筛去石块、土屑和铁类等杂物。要求筛后生仁杂质越少越好，最多不超过0.1%。碾坯：可用石碾将花生仁碾碎，碾时花生仁不要铺得过厚，以免碾坯不均匀，碾出的生坯厚度在0.3~0.5毫米为好。蒸坯：可用铁锅笼屉，待水烧开后将碾好后的生坯均匀平铺其上。上汽要均匀，蒸好后要求一捻见油，水分在8.5%左右，温度100 以上。装垛：蒸好后的坯子即为熟坯，要迅速包饼装垛，包饼可采用单圈，饼圈上下口要对齐，铺草要均匀，熟坯装好后要压实踩平，使中间略高。要求包饼要快而平，装垛要正而直，以达到保持饼温和延长压榨时间的要求。头道压榨：人力螺旋榨要放在保温的房间内，饼装好后要立即压榨，要步步压紧，轻压勤压，一般达到出油90%左右时，拆榨，卸饼，并用弯刀刮去饼边(不应同饼一起粉碎，掺到生坯中去，再进行头道压榨)。

我们公司生产的炒料机炒货出入锅十分方便，只需按动正反转开关，电机既带动滚筒反转，炒货和小石子会一同出锅，自动分离，迅速快捷，省事不费力，干净又卫生，炒料机设计了减振降噪装置，减少机械工作时产生的噪音，配备了数控温显仪表，不需人工掌握火候，炉膛采用顺时针转动，内置螺旋叶片，保证油料全方位受热而不糊料，具有容积大、炒制均匀、效率高，结构紧凑、储料方便，操作简单，维修移动方便等特点，在进料口和出料口之间接有若干段直管，形成蛇形通道，通道上开有排汽孔，每段直管里面安装有螺旋输送机，螺旋输送机由传动机构驱动，顺着通道流向输送。本实用新型在炒制瓜子、花生等含水份的植物果实时，可实现连续生产，大大提高产量，降低劳动强度，保证质量稳定，配有油料温度的显示仪表，你只需记住不同油料的适榨温度，就能进行稳定高效地生产。