临沂黄豆杂粮低温烘焙设备

产品名称	临沂黄豆杂粮低温烘焙设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东济南市中区党家办事处枣林村472号
联系电话	13153138893 13615312533

产品详情

临沂黄豆杂粮低温烘焙设备,五谷杂粮低温熟化设备

五谷杂粮烘焙设备,五谷烘焙机

五谷杂粮低温烘焙机,五谷烘焙设备

五谷杂粮低温烘焙设备是采用较低温度对五谷杂粮进行烘焙的过程，一般烘焙温度控制在120—130°C左右，而常规的电烤箱设备烘烤温度可达180°C以上，故采用微波烘焙也叫微波低温烘焙。

微波烘焙设备好于常规烘焙工艺，且具有干燥、杀菌、杀虫的效果。烘焙后的成品颗粒饱满，产品酥脆爽口，香味浓郁，色泽自然。

五谷杂粮低温烘焙设备生产环境友好，干净卫生，烘焙效果好，没有热惯性。

我司经过多年的研究、开发，制造了适合各种产品的微波低温烘焙设备。

五谷杂粮低温烘焙设备可应用于花生、瓜子、核桃、豆类、坚果类等烘焙。

传统的五谷熟化方式一般是热传递的性质，五谷杂粮从表面往里干，这样烘烤出来的五谷杂粮比较硬，而且烤出来的五谷杂粮不太均匀。然而，用新型的微波五谷烘烤设备烤出来的味道会比较好些，首先是微波工作原理和传统的炒锅或者转炉是不一样的，微波工作原理是利用物料本身所含水分吸收微波后自身产热，物料水分越多吸收的微波就越多，这样就达到烘烤\烘焙五谷杂粮均匀的效果，其次利用微波烘焙出来的五谷杂粮会比较酥软一些，稍微有一点膨化效果，除了上面这些优点，微波五谷烘烤设备还具有去腥作用，微波在工作的过程中会破坏掉五谷杂粮里面氧化酶的活性。综上所述，微波烘烤出来的五谷杂粮比较酥软、比较香。

微波五谷烘焙设备可用于：黄豆鹰嘴豆、芸豆、黑豆、蚕豆、豌豆、豇豆、红豆、绿豆、赤豆等杂粮原料的烘焙与杀菌。

备注：设备大小定做，我司可提供样机参考实验。欢迎来电咨询： 13615312533张经理