

2019米粉烘干采用新式热泵烘干机，你知道吗？

产品名称	2019米粉烘干采用新式热泵烘干机，你知道吗？
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	56800.00/台
规格参数	品牌:赛百诺 型号:SBN-HGJ10 工厂名称:广州赛百诺烘干设备
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

米粉烘干采用新式热泵烘干机：

消费者对食品卫生安全问题越来越重视了，特别是对于加工的品类，源头的制作工艺中是否环保卫生、是否干净无污染，是大家选择是否购买的首要考虑的问题。就如我们熟知的米粉，其制作工艺中，传统的干燥主要采用日晒，将米粉暴晒在大气环境下，难免会有灰尘、粉尘、蚊虫的污染，自然在食品卫生安全问题上得不到保障。米粉烘干机的广泛应用后，解决了制作过程中卫生安全不达标的难题。采用密闭式的烘房，烘干过程中一个非常干净卫生的环境下进行，没有任何粉尘、灰尘的污染，也不会释放任何有害的气体气渣，而且米粉的味道也不会流失，营养成分得到了保留。可以说，采用热泵米粉烘干机进行干燥，消费者再也不用担心食品卫生安全问题，我们将会给消费者呈现一款高等级、零污染、绿色环保、干净卫生的米粉产品。

米粉生产流程：

米粉，中国特色小吃，农产品深加工产品，是中国南方地区非常流行的美食。米粉以大米为原料，经浸泡、蒸煮和压条等工序制成的条状、丝状米制品。米粉品种众多，可分为排米粉、方块米粉、波纹米粉、银丝米粉、湿米粉和干米粉等。它们的生产工艺大同小异，一般为：大米—淘洗—浸泡—磨浆—蒸粉—压片（挤丝）—复蒸—冷却—干燥—包装—成品。

生产米粉，干燥工序是至关重要的环节，温度过高，米粉容易断掉，如果温度过低，烘干时间太长，而且品质也受到相应的影响，所以，选对烘干设备也是一个非常重要的。

赛百诺米粉烘干机一般干燥分三个阶段：

1、低温阶段：使用益禾米粉烘干机，将米粉的表面水份在本阶段内尽可能的脱掉，逐步增加米粉的温度，使米粉内外的温度达到一致，本区间的温度一般设定在25 左右。

2、高温阶段：米粉进入高温阶段后，内部的水份就被逐步地蒸发出来并排出米粉外，米粉干燥均匀，成型好，进入冷却区的米粉的水份基本保持在13%左右，本区间的温度控制在38 -42 之间，注意避免水份过份烤干而出现的爆断情况。

3、冷却阶段：进入冷却阶段后，米粉的烘干制作过程基本完成，本阶段是一个温度递减的过程，根据气候状况和米粉的实际干湿状况来控制温度。保持温度递减，防止米粉降温过快，这样就不会出现米粉造成表面温度过低，内部温度高，而产生气泡粉，也就是常说的花粉，也不会出现米粉爆断的情况。

根据不同地域和米粉的种类不同，一般使用米粉烘干机的干燥时间在8-12小时。烘出的米粉不变色，不会断，干度均匀，色泽好，口感佳，复水性好！同样适用于面条、红薯粉、河粉凉皮等烘干处理。

米粉烘干机的优点：

- (1) **PLC**触摸屏智能化控制，满足不同米粉的干燥工艺要求；
- (2) 专业的烘干房设计结构，热量风量均匀，米粉干燥品质好；
- (3) 采用空气能技术原理，烘干过程无无废水/废气/废渣产生，绿色环保；
- (4) 采用食品级材质的烘干机及烘干房，米粉干燥卫生放心；
- (5) 全自动控制，减少人工和劳动强度；
- (6) 使用寿命长，运行成本低，经济性良好；
- (7) 主机带有废热回收系统，循环利用排湿过程中的热量，使得烘干过程更加省电节能。
- (8) 温湿度现自动控制，温度，湿度在烘干过程中波动小，烘干质量稳定可靠。

赛百诺热泵烘干机烘干方案设计：

赛百诺热泵烘干机应用性广泛，可针对不同的米粉，设计不同的烘干方案。我国的米粉有 衡阳米粉、抚州米粉、长寿米粉、尚文米粉、兴化米粉、安义米粉、桂林米粉、邵阳米粉、河源米粉、常德米粉、广东汤米粉、绵阳米粉、新化米粉、客家米粉、金瓜米粉、南充米粉、江西米粉、兴化米粉等等，一般烘干房的匹配是：3P配搭300斤，6P搭配600斤，10P搭配1000斤，可根据米粉的湿度及干燥工艺来增加或减少搭配量，从而达到更好更节能的效果。