

智能化东莞米粉烘干机

产品名称	智能化东莞米粉烘干机
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	赛百诺:1 06:1 广州:1
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

米粉烘干机

米粉，是以大米为原料，经浸泡、蒸煮和压条等工序制成的条状、丝状米制品，而不是词义上理解的以大米为原料以研磨制成的粉状物料。米粉质地柔韧，富有弹性，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。以往，米粉加工方式以家庭作坊式为主，规模小、产量低以及缺乏专业的烘烤设备，主要使用火烤的原始方式，不但生产技术、工艺落后、劳动强度大、能耗与成本高，并且无法确保米粉品质安全，更带来了环境污染严重等诸多问题。为此，不少地方积极推广米粉绿色环保烘干技术，推动米粉产业绿色改造。米粉热泵烘干机就是绿色改造诞生的一款绿色产品，它全程用电，不但方便使用，而且节能环保，其密闭式的干燥方式更安全更卫生，下面我们来了解一下它到底是什么样的设备。

赛百诺米粉烘干机的优点：

(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。

米粉烘干工艺：

1、大米淘洗浸泡

将优质大米倒入泡米的容器内。掌握好泡米的水温在25 左右，以促使大米在可控时间段内软化。

2、磨浆

将浸泡好的大米用专业机械进行磨浆处理，要注意磨匀磨细，让米浆和营养素充分结合，也让米粉更加细腻。

3、蒸粉后再进行挤丝

米浆经过高温蒸粉处理后，凝固成粉皮，方可进行挤丝工序。通常选择不同的孔径型号，挤丝后粉皮变身为粉条，粗细不一样，口感不一样。然后将粉条在100 —105 的蒸笼内蒸上3-5分钟，以确保粉条的熟透程度，并确保粉条卫生干净无菌。

4、待粉条复蒸冷却后进行烘干

1) 低温阶段：使用赛百诺米粉烘干机，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、红薯粉等烘干处理。

米粉烘干机推动米粉行业的发展：

米粉烘干机采用中低温干燥，内置科学的米粉干燥曲线程序，智能控制温湿度，烘干的米粉比传统太阳晒干的米粉更洁白、外形更圆整、干燥更均匀，深受米粉加工厂家的青睐。随着市场使用的普遍性，米粉烘干机也在不断的改进，使它能更好的适应不同的米粉烘干，不仅让米粉干燥告别了传统的看天吃饭，24小时可不间断生产，不会再受天气因素影响产量，同时，更具规模化生产，生产比较稳定，为米粉产业增量及提高整体质量。米粉烘干机还适用于面条、红薯粉、中药材、[烟草](#)、煤泥（污泥）、化工产品、农副产品、海产品、肉制品等物料烘干。