

新一代小型米粉烘干机

产品名称	新一代小型米粉烘干机
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

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

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、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。米粉生产过程中，其干燥是一件很让人痛苦的事情。许多合作社及生产企业都使用晒场的形式，如果天气不好，则产能完全没有保证。因此现在很多生产米粉的作坊都已经采用机器烘干了，简单省事，不受天气好坏影响。下面具体说说热泵烘干机烘干米粉的几个步骤及注意事项。

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、低温阶段：使用米粉热泵烘干机，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。
- 4、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。