

五谷杂粮熟化设备 微波烘焙设备

产品名称	五谷杂粮熟化设备 微波烘焙设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司
价格	66800.00/个
规格参数	品牌:康来 型号:KL 产地:济南
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

五谷杂粮熟化设备 微波烘焙设备

五谷杂粮烘干烘烤熟化设备、主要用于核桃、黑芝麻、绿豆、玉米、麦麸、松子、葵花子、南瓜子、花生、红枣、莲子和栗子五谷杂粮的干燥、杀菌、杀虫；枣片、枣干、整枣、脆枣的烘干、杀菌；山野菜干燥、杀菌；辣椒制品、花朵的干燥、杀菌；脱水蔬菜的烘干、杀菌；食用菌干燥、杀虫；中药材干燥、杀菌等食品的加工。

五谷杂粮用微波烘烤设备过程比较简单，没有大家想的那么复杂，至少我是这么认为。每种五谷杂粮在进入微波烘烤设备的时候，都要调整好微波设备运行参数，参数调好后，只需要工人向机器料斗里面倒入原料即可，整个烘烤熟化的过程是全自动流水线作业，烘烤时间只需要5-8分钟。五谷杂粮熟化之后待杂粮冷却下来就进入打粉机即可，打好的五谷粉可以根据每种原料的功效进行配比混料，混料完成后就进行最后一道工序包装。

五谷杂粮熟化设备 微波烘焙设备

传统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。

五谷杂粮熟化设备 微波烘焙设备