

全套膨化彩色雪花片加工设备

产品名称	全套膨化彩色雪花片加工设备
公司名称	济南美腾机械设备有限公司
价格	40000.00/台
规格参数	品牌:美腾 型号:56 产地:济南
公司地址	济南市槐荫区新沙工业园一街20号
联系电话	0531-13156006871 18769778983

产品详情

针状面包糠机器，雪花片面包糠设备，片状雪花面包糠生产线，星型面包糠机器生产厂家

针状面包糠机器，雪花片面包糠设备，片状雪花面包糠生产线，星型面包糠机器厂家，指甲盖面包糠设备厂家，面包糠机器价格，双螺杆膨化机 近了不说，面包作为从西方传进我们的非传统充饥食品，也许不足百年历史。食品制作生产的历史绵延流长，食品种类在演化过程中也不断变换着形式和口感。面包保存周期中，干掉的就无法食用了，只能用作动物饲料或者深加工成另外的食品。对于常年吃肉食的人来说，无论是出于保持肉质口感还是节约面包浪费，把干掉的面包屑弄碎之后站在肉类表面后油炸，成为一种新型的尝试。这是最初面包糠的由来，这与传统国人炸鱼的时候表面裹面粉有异曲同工之妙。社会分工是一刻不停的，专业面粉发酵后打碎作为面包糠的工业流程慢慢流行并被众人接受。这是第二部分面包糠的历史进程。工业化随之而来，用更简单的办法做出各种不同口味的面包糠用在肉类食品中甚至膨化食品表面增强口感，这成为大众所需，于是挤压膨化熟化过后的面包糠原料在一段时期内成为流行品变成了必然。主要取决于他的口感和样式的多样性以及工业化自动化程度优势。面包糠机器，面包糠设备，面包糠生产线，面包糠机器厂家，面包糠设备厂家，面包糠机器价格，双螺杆膨化机 专业研发挤压膨化工艺的济南美腾机械的膨化面包糠机器设备生产线，区别于传统发酵的面包糠生产工艺流程，无需原料预熟化过程，原料为生粉，调整好湿度后直接挤压膨化熟化成型，并用专业的湿磨机，也称抓

碎机，做出各种不同尺寸和形状的面包糠颗粒。

济南美腾机械的面包糠机器设备生产线，主要有以下机器组成：

- 1.拌面机：将各种粉状原料（生料）搅拌均匀并调整好湿度。
- 2.自动上料机：连接搅拌机和双螺杆膨化机，把粉状原材料平稳输送。拒绝堵料粘料上料慢的问题。
- 3.双螺杆膨化机：全自动控制，操作简便，整体变频控制，短时间内降下料速度，温控，吃料速度，旋切速度的技术参数调整到平衡状态，适应正在生产的产品要求和原料要求。
- 多功能切断机：膨化出的颗粒中间组织结构蓬松，气泡大，需要用对辊将颗粒压扁，把中间的气泡挤掉，更加密实。然后切成不同长短的片状颗粒。
- 4.输送机：切断后输送到湿磨机里面进行研磨。
- 5.湿磨机：利用湿磨机中的刀爪把压扁后的膨化机出来的颗粒抓碎。
- 6.振动筛：分选出颗粒小的粉末。
- 7.输送机：把较大颗粒输送到烘干箱中排出水分。
- 8.烘干箱：电力烘干机把水分排出，适于储藏并延长保质期。
- 9.冷却输送机：从烘干箱里出来的高温颗粒降温并准备包装。