

魔芋设备厂家 浙江魔芋设备 天然星

产品名称	魔芋设备厂家 浙江魔芋设备 天然星
公司名称	襄阳天然星食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市襄州区伙牌工业园农兴路2号
联系电话	13545249889 13545249889

产品详情

先把魔芋加工成芋片，再将干芋片研磨分离出魔芋精粉，其工艺流程如下：原料 分检 浸泡、清洗 去皮、根、芽 切分 护色 粉碎 脱溶剂除杂 研磨 脱溶剂除杂 洗涤 干燥 筛分 精粉 检验 分级 包装入库。

襄阳天然星食品科技有限公司位于汉水之畔，诸葛亮旧居之地，鄂西北千年古城—襄阳。

公司从事魔芋食品机械制造、销售，及魔芋（调味）食品生产技术咨询的专业厂家，并引进了日本新技术，联合大专院校的专家对相关技术进行了改良、创新，为多家食品企业提供了高标准，魔芋设备定制，高质量的魔芋食品机械。针对不同客户的需求，公司开发出，创业型小型魔芋机械，中型魔芋机械设备，大型（调味）魔芋食品机械设备等供广大客户选择。

魔芋机械的购买与选择需要参考很多因素，例如魔芋机械设备的性能，使用年限，制造出的魔芋食品的质量等。不同的魔芋机械所制造的产品也有所不同，成型的牢固以及产品的口感都会有所差异。襄阳天然星食品科技有限公司是从事魔芋食品机械制造、销售，及魔芋（调味）食品生产技术咨询的专业厂家。魔芋机械制造的魔芋食品成型不稳定，浙江魔芋设备，在烹饪是会出现散架，粘锅等情况的出现，影响了产品的食用价值。而良好的魔芋机械所制造的产品成型稳定，魔芋设备价格，烹饪方便，口感很好。传统的魔芋机械只能制造出魔芋块、条等简单的魔芋产品；而现代的魔芋机械能制作出的魔芋粉，并保证了口感的纯正，这是传统的设备所不具备的功能。襄阳天然星食品科技有限公司秉承“踏实、拼搏、责任”的企业精神，并以诚信、共赢、开创经营理念，创造良好的企业环境，以全新的管理模式，完善的技术，周到的服务，卓越的品质为生存根本，我们始终坚持用户。

膨化：在常温下将魔芋精粉与水按1：28~30的比例在铭杰不锈钢膨化搅拌罐中混合配制，以每分钟20~30转的速度搅拌，魔芋设备厂家，混合液的温度控制在20GC左右，搅拌的混合液不随搅拌器转动时停止

搅拌，然后将膨化混合液在罐中静置膨化1.5~2小时 魔芋机械批发，形成稳定的悬浮液。

精炼：用不锈钢料泵将膨化后的悬浮液以60升/分的送料量送入精炼机中，并在送液的同时加入(预先配制好的)2%的Ca(OH)₂澄清溶液。以每分钟0.5升的送料量与悬浮液精炼机中混合，以每分钟400转的速度进行搅拌混合均匀。

制丝：精炼的魔芋凝胶通过制丝机的不锈钢制丝器以丝状挤入90°左右的流动热水中形成不可凝胶丝 魔芋机械设备，并使粉丝在保持流动的状态下的不锈钢曲槽的热水中流动定型 魔芋机械魔芋，魔芋如何正确生产操作以防粉丝间的粘结。