

魔芋设备生产 九江魔芋设备 天然星

产品名称	魔芋设备生产 九江魔芋设备 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

随着魔芋的受欢迎程度不断加深，九江魔芋设备，我们的魔芋机械也备受关注。设备的质量成为重点关注的方面，专业魔芋设备，主要是能够提高魔芋食品的加工生产率，同时提高魔芋食品的质量。那么，魔芋机械都具备哪些使用特点呢？

- 1、魔芋机械自动控温、节约水电、普通民用220v，可生产60至180斤鲜品、操作简单、有自来纯净水即可生产、永不卡机、经久耐用、安装简单.生产完毕后、用很少水很容易清洗干净、一年四季均可生产。
- 2、生产出的产品、口感极好明、外观好看、无任何污染、按照国家食卫生标准生产、能达到国家卫生许可标准。适用于中餐、火锅、食堂、专卖店等。

魔芋机械自动控温、节约水电、普通民用220v，可生产60至180斤鲜品、操作简单、有自来纯净水即可生产、永不卡机、经久耐用、安装简单.生产完毕后、用很少水很容易清洗干净、一年四季均可生产。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，为多家食品企业提供了高标准，高质量的魔芋食品机械。魔芋机械生产出的粉皮、口感像食猪肉皮一样极、糯而滑、不浑汤、韧性好、不断条、易进味、颜色透明、外观好看.能煮、烫、炒、涮、凉拌、红烧等多样吃法。

魔芋在加工之前首先要进行原料的挑选，要注意的是挑选个体重量在1.0Kg—1.5Kg的魔芋为宜，魔芋设备生产，原料个体过小精粉成熟度不够、颗粒小、粘度低；过大则水分含量较高，增加烘干机的能耗。

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，并引进了日本新技术，魔芋设备厂，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，高质量的魔芋食品机械。。