

五谷杂粮专用熟化设备

产品名称	五谷杂粮专用熟化设备
公司名称	山东昊达微波设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:昊达微波 型号:KL 产地:济南
公司地址	济南市市中区
联系电话	15666965441

产品详情

五谷杂粮专用熟化设备

介绍一下五谷杂粮熟化设备：

现在有很多客户问：“微波可以烘烤五谷杂粮吗”？

“微波烘烤出来的五谷杂粮可以直接冲着喝吗”？

“微波烘烤出来的杂粮均匀吗”？

“微波烘烤出来的杂粮香吗”？

五谷杂粮低温烘焙机发展过程：

1、保健、营养、健康饮食，精米细面与粗粮结合（健康饮食成为趋势）。

粗粮，五谷杂粮熟化烘焙，可以直接食用或者磨粉搭配食用，采用传统高温炒制或者高温烘烤，小批量烘烤烘焙熟化，间隙性烘烤烘焙。

2、身体健康要求随国民生活富裕，环境，土壤，农残等，健康膳食已经成为刚需，低温保持营养的烘焙方式成为，五谷杂粮烘焙机烘焙时间短，烘焙温度较低，颜色，营养，口感得到较好保证，具有一定膨化效果，酥脆容易磨粉，复水性能较好。

五谷杂粮低温烘焙机烘焙范围：

用于五谷杂粮粉、五谷杂粮原料、于薏米仁、珍珠米、玉米、玉米粒、亚麻籽、小米、小麦胚芽、酸枣仁、山茶籽、荞麦、葡萄籽、糯米、南瓜子仁、决明子、黄瓜子、黑子麻、黑米、小豆、黄豆、黑豆、赤小豆、糙米、白芝麻、黄豆、红豆、绿豆、燕麦、红米、杏仁、开心果、腰果、核桃仁、银杏、花生、荞麦等低温烘焙烘烤熟化。

“微波除了烘烤五谷杂粮还能用在哪方面”？

“你们微波设备售后服务怎么样”？

..... 等等一系列的问题五谷杂粮专用熟化设备

下面是我根据客户的问题做个简单的介绍：

微波五谷杂粮烘烤设备，又叫五谷杂粮低温烘焙设备、五谷杂粮熟化设备、微波五谷杂粮低温烘焙设备。现在市面上卖的五谷杂粮代餐粉80%是用微波烤出来的。2017年由于环保严格要求与治理，许多小的烧煤锅炉炒制设备逐渐被淘汰。将来五谷杂粮熟化设备基本都用微波。另外，微波设备属于提倡的绿色环保型烘烤设备，工作过程中不会产生废气、废烟、废水。可以说完全符合现在的环保政策。

微波来介绍一下五谷杂粮熟化设备：微波农产品烘干机主要用于核桃、黄豆、绿豆、玉米、麦肤、松子、葵花子、南瓜子、花生、红枣、莲子和栗子等五谷杂粮产品的熟化、杀菌、杀虫;并且可用于其它农产品熟化及杀虫，被称之为微波农产品低温熟化机或农产品杀虫设备，应用的产品有：粮食、辣椒制品、食用菌、豆类产品、茶叶、红枣、葡萄干、中药材、烤虾、水产品、海产品、鱼虾制品等产品。

一般杂粮烘烤的温度都是在130度~150度之间，也得分物料：一般黄豆、黑豆、红豆、绿豆、蚕豆、豇豆、鹰嘴豆、豌豆....都是在140度左右。像白芝麻、菜籽类的都是在160度左右...还有小麦胚芽、麦麸、玉米渣都是在125度左右，温度高了容易糊。

微波烘烤出来的杂粮是很均匀的，他均不均匀取决于下料，我们都是专门的下料装置，我们的下料装置分为：震动下料装置、普通下料装置、滚动下料装置等等，所以你用担心下料的问题，更不存在下料不均匀的现象。

微波设备应用范围很广：像酱菜的杀菌、豆制品的杀菌、调味品的烘干杀菌、海产品的烘干杀菌、干果的烘干杀菌、肉制品的脱脂、营养粉的烘干杀菌、酒店、快餐行业的加热、黄粉虫的烘干熟化、茶叶的杀青、玫瑰花的杀青、果酒的杀菌、中药饮片的烘干杀菌、化工原料的烘干、电池材料的烘干、筷子的烘干杀菌、木制品的烘干杀菌、纸制品的烘干、橡胶的加热、矿物质的加热等等等等。

五谷杂粮专用熟化设备