

全自动鲜米粉机 鸿睿机械厂家直销 都江堰市鲜米粉机

产品名称	全自动鲜米粉机 鸿睿机械厂家直销 都江堰市鲜米粉机
公司名称	巩义市鸿睿机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省焦作市温县产业集聚区中福路76号
联系电话	13598095158 13598095158

产品详情

宇宙在生长，银河系每秒钟都发生着无数的变化，地球几千年如一日的公转、自传着，大自然的一年四季周而复始，2012的预言在我们耳边回响。仿佛，一切在变，又都一成不变，出门在街上溜达一圈，找个小店，吃碗米线，你会发现这个世界正在飞速前进。

一台性能卓越的米线机可以事半功倍。我们还鸿睿的米线机随机含6套模具，米线机做出来的米线采用生物变性技术，以大米、小米、玉米等为原料，通过高速熟化挤条机摩擦产热使米线米线糊化和膨化，自动聚合，成条状均匀的挤入低速高压成型机成型。米线机加工的米线晶莹剔透，柔软细腻，筋实耐煮，口感好，还可一机多用，时产200公斤。其中小型米线机是以大米，玉米，小米，等粮食为原料，原料无需粉碎、蒸炊、经清水浸泡6-24小时后，连米带水直接投入本机加工，瞬间就可出来热气腾腾的熟年糕，米线(面条)换上不同的模具，可生产出不同形状的食品。一直致力于工艺研究，科技创新是我们鸿睿人的工作目标。只有大胆创新，敢于实践，才能推动米粉机械的发展，才能我们国内食品机械创造先机，鲜米粉机设备，为广大用户提高你的收益，进而带动整个国民经济的发展。

在我们使用米粉机生产米粉的时候，温度是个很重要的控制因素。过高过低都不利于米粉的生产。尤其是在米粉机生产的预热阶段，对预热螺旋的操作管理是生产优质米粉的重要起步。

在预热熟化螺旋时，先拌和少量生产粉料，机器开动并接通风管。将调节法处于开启状态。然后粉料倒入料盘上。此料盘有方孔与生料接通。用人工均匀地把粉料从料盘投入料斗内。开始使用后，熟化螺旋和料筒由始初温度达到熟化温度需要有个升温过程，所以，开始熟化螺旋和输送管向料斗送入排丝螺旋，而应用人工把它取出返到生料斗再次喂入熟化，这段升温时间大约需要0.5-1分钟左右。

而对于预热排丝螺旋，等到确认粉料已经熟化，即可经输送管自动送入熟料斗到排丝螺旋，于是开始对排丝螺旋进行预热。处于预热状态时，出丝口处压盖与粉镜筛片都不必装上，等到让团状的熟料连续输送出1千克左右时，排丝螺旋就完成了预热。

掌握住预热螺旋的操作诀窍，在使用米粉机生产米粉时会更加顺手，生产的米粉品质更优。我们厂讲信用，讲商业道德，实事求是，行就说行，不行就说不行从不欺骗顾客，不偷工减料，特别注重产品质量，坚持高标准原则，精益求精。鸿睿牌米粉机是河南省好质量产品，深得客户信赖。经常有买过我们米粉机的客户，再来购买或介绍朋友来买我们的米粉机。

米粉是我国中南和东南一带的特色食品。在江西、湖南、湖北、广东和广西等省区都有米线的生产。米线质地柔韧、清爽可口有咬劲，同时具有大米的清香，因此深受人们的喜爱。在使用米粉机生产米粉时加入品质改良剂能够有效地提高米粉的质量，达到事半功倍的效果。鲜湿米粉的生产中添加一定量的改良剂，这些改良剂的添加可以改善米粉的质构、口感、风味及其储藏性能，防止米粉老化变硬。但是许多米粉生产厂家在使用品质改良剂时，对品质改良剂的作用机理不明确，缺乏科学的使用和管理，这需要同行朋友严格自律，不能为了一时的收益而盲目添加。

常用的品质改良剂有复合磷酸盐、蒸馏单甘酯、变性淀粉、乳化剂、增筋剂、麦芽粉、植物提取物和淀粉酶制剂等。他们能从根本上改善大米直链支链淀粉的比例，与蛋白质形成网状结构，能使淀粉粒子与蛋白质相互结合，分散渗透至蛋白质网状结构中，提高保水性能保湿性强，保水性能优越，复水时间短。在米线米粉河粉表面形成光滑透明膜使其不粘连不返生保鲜期延长一些、也很好保留了米制品风味，缩短复水时间，增加米线河粉米皮等筋性韧性弹性，都江堰市鲜米粉机，增加白度光亮度不发黄，鲜米粉机械，在炒、煮、烫、泡等过程中不碎、不断、口感细腻劲道爽口。

我们巩义市鸿睿机械厂专注米粉机十余年，以专业的知识为您解答有关米粉机生产的各种问题，我们销售的米粉机质优价廉，欢迎大家来电详询！

全自动鲜米粉机-鸿睿机械厂家直销-都江堰市鲜米粉机由巩义市鸿睿机械制造有限公司提供。巩义市鸿睿机械制造有限公司（www.hongruijixie.cn）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（www.fentiaoji888.com）还是从事红薯粉条机，全自动粉条机，粉条机多少钱的厂家，欢迎来电咨询。