Túnel industrial Secador continuo de microondas para la maduración de la sémola

La sémola de maíz es rica en nutrientes.

En los Estados Unidos y otros países desarrollados, el maíz ha sido catalogado como el primer alimento saludable entre los cereales, conocido como la "cosecha de oro".

Efectos del maíz sobre la salud:

1.Según la investigación, el maíz contiene muchas lecitinas, ácido linoleico, alcohol de grano, vitamina E, celulosa, etc.

2.Tiene una variedad de efectos en el cuidado de la salud como la disminución de la presión arterial, la reducción de la grasa en la sangre, la antiaterosclerosis, la prevención del cáncer colorrectal, el embellecimiento y el retraso del envejecimiento, etc.

3.También es un producto apropiado y bueno para los pacientes diabéticos.

Al mismo tiempo, la práctica de la sémola de maíz es bastante diversa. Para la gente tradicional del norte, pueden añadir directamente agua para cocinar como si fueran gachas, y el efecto es similar al de las gachas, sin importar el color o el estado.

El Sr. Zhao de Shijiazhuang tiene la intención de ocuparse del procesamiento y envasado del maíz después de su maduración. Encuéntranos para encontrar la mejor solución.

A.Después de la prueba, el contenido de humedad de la sémola de maíz es del 13%, 6kg de muestra se prueba con un equipo de túnel de 20kW.

B.La sémola de maíz se vierte en la tolva de alimentación ajustable, el grosor de la colocación de la sémola de maíz se ajusta a 8 mm, la potencia de microondas es del 80%, la temperatura se ajusta a 110 ?, la transmisión es de 12HZ, el efecto de microondas es de 4 minutos, el color de la muestra sigue siendo el color original.

C.Aún así, la fragancia suave no se ha logrado, la potencia de las microondas se reduce al 100%, y la velocidad de transmisión es de 8HZ, los demás datos no cambian, la acción de las microondas es de 8 minutos, la muestra está completamente madura, tiene una fragancia fuerte. La humedad de la sémola de maíz después de la maduración es del 5%.

D. El cliente quedó muy satisfecho. La producción del cliente por hora es de unos 200 kg. Según el cálculo de la maduración de sémola de maíz por microondas con una eficiencia de 5kg / kW / h, se recomienda a los

clientes un equipo de enfriamiento de agua de 40kW.

El cliente propuso la restricción del sitio, hizo el equipo más corto, amplió el equipo a 1,5m, dispuso 5 magnetrones de microondas en cada grupo, y redujo 1 grupo de cajas correspondientes, los 13m del equipo convencional se reducen a 10m, equipado con torre de refrigeración de 4T para realizar una operación a largo plazo y de alta resistencia.

El extremo de alimentación está equipado con un equipo de elevación de caucho de calidad alimentaria, que se controla mediante la integración de un PLC, y el cliente está muy satisfecho.

El microondas actúa directamente sobre la sémola de maíz para producir efectos térmicos y biológicos, haciendo del material mismo un cuerpo de calentamiento. El aumento de la temperatura, a través de la regulación de la temperatura y el control del tiempo, el control preciso de calentamiento rápido, el secador industrial de microondas de vacío, el horneado, el curado, la esterilización en uno, a través del panel de control puede ajustar los parámetros, realizar la función multi-propósito de una máquina.

1. Rápida velocidad, alta eficiencia, y un tiempo corto. Puede realizar la producción en masa continua con su propia función de esterilización, esterilización y secado en la maduración, extendiendo la vida útil.

2. La cocción es uniforme, sin el fenómeno de quemadura externa y ternura interna. Al mismo tiempo, tiene un efecto de expansión específico, mejora el color, la fragancia y la calidad del producto de los materiales.

3. Ahorro de energía y protección del medio ambiente, los materiales de microondas casi no tienen pérdida de energía, más del 30% de ahorro de energía que otras formas, no hay desperdicio de contaminación, de acuerdo con las normas nacionales de salud y protección del medio ambiente.

4. Tecnología avanzada, operación simple, y puede fácilmente lograr una operación completamente automática.