

Ventajas de la línea de producción de barras de ce

Introducción detallada :

La línea de producción de barras de cereales es una línea de producción profesional para producir barras de cereales, barras de proteínas, barras energéticas y otros productos de cereales. Consiste en cacerola, azúcar hirviendo, batidoras, máquinas de moldeo, hornos, máquinas de corte, líneas de enfriamiento, máquinas de envasado, etc., que pueden ser ajustadas razonablemente por los fabricantes según sus necesidades.

La línea de producción toma principalmente arroz, mijo, maíz, avena, maní, nueces, yogur, chocolate como principales materias primas. Después de hervir el azúcar, mezclar, moldear y prensar, hornear y envasar, etc., la línea de producción final produce barras de cereales de súper alta calidad, que siempre encuentran en la posición de liderazgo en el mercado.

El proceso de producción de barras de cereales es relativamente complicado y se puede realizar un modo de producción totalmente automatizado utilizando la línea de producción de barras de cereales. Todo el proceso de producción puede completar fácilmente la producción con solo 1-2 personas. El proceso de producción requiere intervención manual, y se pueden procesar y producir fácilmente varios tipos de barras de cereales.



En el proceso de producción real, los trabajadores solo necesitan seleccionar algunas materias primas de buena calidad y pretratarlas. Luego hierva varios azúcares y algunos aditivos alimentarios en la olla de azúcar, hirviendo de acuerdo con la receta para hacer el aglutinante, y luego mezcle los cereales pretratados con el aglutinante en la batidora.

El material bien mezclado debe prensarse, transportarse al molde y prensarse en una hoja lisa y plana. Luego se puede hornear en el horno. Después de hornear, las barras se cortan en longitudes fijas y luego se envían al emvasado. En el caso de algunas barras de cereal que deben recubrirse, pueden sumergirse en una mezcla de chocolate o yogur en este momento y luego enfriarse para formar una capa muy deliciosa en la superficie de la barra de cereal, y el sabor de la barra es único. Una vez procesadas, las barras se envasan y venden en máquinas de emvasado.

La línea de producción de barras de cereales tiene ventajas significativas en la industria moderna de procesamiento de alimentos. En la era de la industrialización, la eficiencia es vida, y el uso de esta línea garantizará completamente la producción de procesamiento de los fabricantes y ganará un mercado amplio para ellos.

Ventajas de la línea de producción de barras de cereales:

1. Material de acero inoxidable de calidad alimentaria, calidad estable, limpio e higiénico, fácil de limpiar.
 2. Sistema de control PLC, buen funcionamiento, fácil de operar.
 3. Método de producción totalmente automático, puede realizar una producción de procesamiento continuo de 24 horas.
 4. El grosor y la longitud del producto se pueden ajustar arbitrariamente.
 5. Todas las partes en contacto con los alimentos son atóxicas e inofensivas, resistentes al aceite y al agua.
 6. Todos los aspectos del molde y la tolva se tratan con un tratamiento anti-adhesivo, lo que hace que la producción y el procesamiento sean más convenientes.
 7. La producción no produce problemas de "tres residuos", no hay contaminación y no hay residuos.
- Además, la línea tiene una variedad de ventajas aparentes y ahora se ha convertido en un equipo a largo plazo utilizado por muchas empresas conocidas. La práctica ha demostrado que Cereal Bar Production puede proporcionar a los fabricantes grandes ventajas en la producción y el procesamiento, con bajo costo, alto rendimiento, buena calidad del producto, amplia gama de aplicaciones y beneficios económicos significativos. ¡Es una opción confiable para los fabricantes!