

Aplicación de la línea de producción de barras de cereal.

Introducción detallada :

La línea de producción de barras de cereales es un nuevo tipo de maquinaria alimentaria desarrollada a través de muchas reformas e innovaciones basadas en la combinación de tecnología avanzada en el extranjero. Con el proceso de producción más avanzado en esta etapa, el rendimiento ha alcanzado el nivel líder en el mundo y goza de una reputación muy alta en la industria.

La línea de producción está hecha de acero inoxidable 304, lo que puede garantizar la calidad del equipo, la resistencia al desgaste y la corrosión, no es fácil de dañar y una larga vida útil. Y puede garantizar la higiene del proceso de producción, que puede proporcionar a los consumidores alimentos en barra de cereales limpios e higiénicos.



Además, la línea de producción de barras de cereales tiene un método de producción totalmente automatizado, utilizando convertidores de frecuencia de alta calidad para controlar la velocidad, y la producción está garantizada. Cuanto mayor sea la producción por unidad de tiempo, para la mayoría de los fabricantes, significa que se pueden recibir más pedidos. Además, la mercancía se puede enviar en el tiempo especificado con calidad y cantidad.

La línea de producción ha sido reconocida por el mercado y ha hecho una gran contribución a la industria de procesamiento de alimentos. Tiene una amplia gama de aplicaciones y puede producir y procesar varios tipos de cereales secundarios, incluidas barras de cereales, barras energéticas, barras de proteínas, barras de chocolate, barras de caramelo de sésamo, etc., utilizando maíz, arroz, trigo sarraceno, avena y otros cereales. Y la comida procesada tiene un sabor y sabor únicos, con un fuerte aroma a granos y El contenido nutricional también es muy alto, es un alimento de consumo frecuente, las ventas han seguido aumentando en los últimos años.

La línea de producción de barras de cereales consiste en una olla de azúcar hirviendo, transportador, mezclador, máquina de moldeo, horno de alta temperatura, máquina de corte, línea de enfriamiento, máquina de envasado, etc. hornear-cortar-enfriar-agregar revestimiento decoración-enfriar-empacar. En todo el proceso de producción, la estrecha cooperación entre cada equipo puede hacer que la producción sea más simple y eficiente.



1. Olla hirviendo de azúcar: azúcar hirviendo, aditivos alimentarios y otras materias primas, hirviendo hasta un estado denso, más fácil hacer que los ingredientes de los cereales se peguen.
2. Mezclador: Mezcla de azúcar y diversas materias primas de cereales de manera uniforme.
3. Transportador: transporte de materias primas a varios equipos de procesamiento, sin contaminación y fugas de materias primas durante el proceso de transporte.
4. Máquina formadora: presione las materias primas para darle forma.
5. Horno de alta temperatura: las materias primas se hornearán hasta que maduren.
6. Cortadora: corte la materia prima en un tamaño fijo. El tamaño se puede ajustar cambiando la herramienta.
7. Línea de enfriamiento: enfriar la barra de cereal. La barra de cereal enfriada no volverá a la humedad, lo que garantiza una mayor calidad al empacar.

8. Máquina de embalaje: embalaje.

Ahora el mercado de las barritas de cereales está muy activo pero también muy competitivo. Si los fabricantes quieren diferenciarse de sus pares, es necesario utilizar equipos de producción de alta calidad para mejorar la eficiencia y la calidad de la producción. El mercado ha probado la línea de producción de barras de cereales para la mayoría de los fabricantes que presentaron una hoja de respuestas satisfactoria, ¡vale la pena usarla!