

CE, equipo de fabricación de la barra de la nutrición ISO9001 para las barras de arroz infladas

Especificaciones :

| | |
|------------------------------|--|
| Precio | Contáctenos. |
| Nombre de la marca | Loyal |
| Lugar de origen | Shandong, China |
| Cantidad mínima para ordenar | 1 set |
| Términos de pago | L/C,D/P,T/T,Western Union,MoneyGram |
| Capacidad de suministro | 20days / Línea de producción de barras de cereales |
| Detalle de Envío | 20days--35days |
| detalles del empaque | Cajas o granos de madera según las necesidades del cliente |
| Certificación: | CE,ISO9001,SGS?BV |

Introducción detallada :

ESPECIFICACIONES DE LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE BARRAS DE CEREALES:

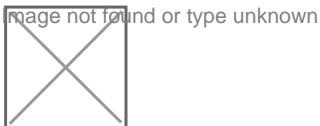
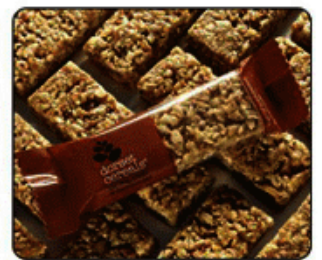
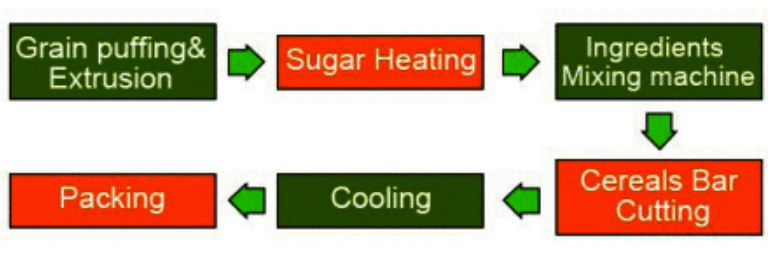
¿Por qué elegir la cortadora automática de barras de cereales?

La línea de producción de barritas de cereales se creó para satisfacer la creciente demanda de barritas, turrónes, barritas de cereales, barritas energéticas, barritas de frutas, barritas de proteínas y otros productos. Las barras de cereales se pueden hacer con avena, arroz, nueces, frutos secos, chocolate, recubiertos de chocolate, recubiertos de crema, etc. Coordine con la máquina de pulverización de chocolate, puede producir todo tipo de productos compuestos de chocolate. Las barras de cereales pueden tener forma redonda, cuadrada, semicircular o triangular. Debido a su delicioso sabor, sabor crujiente, nutrición, fácil de llevar, mercado popular. Al mismo tiempo, se ha convertido en un importante sustituto de las comidas para las personas que hacen ejercicio. La línea de producción de barras de cereales adopta una avanzada tecnología de producción totalmente automatizada. La máquina para fabricar barras de cereales tiene CE ISO9001 y se puede utilizar para producir barras de arroz inflado.



¿Cómo producir barra de cereales?

CE, equipo de fabricación de la barra de la nutrición ISO9001 para las barras de arroz infladas
 Inflado y extrusión de granos ? Calentamiento de azúcar ? Máquina mezcladora de ingredientes ?
 Corte de barras de cereales ? Enfriamiento ? Embalaje



| No. | Máquina | Función de la máquina de fabricación de barras de cereales nutritivos |
|-----|------------------------|--|
| 1 | Tostadora de cacahuets | Se utiliza principalmente para secar y hornear cacahuets, nueces, frijoles, maíz, etc. |

| | | |
|---|--|--|
| 2 | Calentador de azúcar | El calentador de azúcar está hecho de acero inoxidable y tiene un dispositivo de calefacción que derrite el azúcar y otros componentes (sal, cacao, leche, etc.). Tiene paredes dobles que mantienen la mezcla a temperatura. El área de calentamiento es grande, la eficiencia térmica es alta, el tiempo de ebullición del material líquido es corto, la temperatura de calentamiento es fácil de controlar. |
| 2 | Mezclador de lotes | La mezcladora de ingredientes se utiliza principalmente para mezclar nueces, granos, jarabes y otros ingredientes juntos. El material de Politetrafluoroetileno de grado alimentario se utiliza en el interior de la tolva para evitar que la mezcla se pegue en el interior de la tolva. Durable, larga vida útil y equipado con termostato para mantener la temperatura de la mezcla. |
| 3 | Transportador de alimentación | Transfiera el material de la licuadora a la cortadora. |
| 4 | Máquina de cortar con transportador de refrigeración | La máquina de corte incluye tolva, rodillo (para ajustar el espesor del producto), ventilador (para enfriar el producto), herramienta (para cortar la longitud y anchura), transporte (para enfriar el producto después de cortar). La anchura del producto se puede ajustar cambiando la herramienta. El inversor se utiliza para controlar la velocidad de producción. Después de la mezcla de las materias primas por una pluralidad de rodillos uniformemente aplanados, el ventilador puede mantener la estabilidad de la mezcla. |
| 5 | Máquina de embalaje de almohadas | Las piezas de contacto alimentario están hechas de 304 acero inoxidable y cumplen con los requisitos QS y GMP. Son adecuadas para pasteles de luna, pan, galletas, dulces, productos farmacéuticos, artículos de uso diario, accesorios de hardware, cajas de papel, productos plásticos o artículos sólidos convencionales en todas las formas. |

ESPECIFICACIONES DE LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE BARRAS DE CEREALES:

| | |
|---------------------------|--|
| Marca | Loyal |
| Material | 304 acero inoxidable. |
| Sistema de control | Con pantalla táctil avanzada, control PLC |
| Origen | Shandong, China |
| Cantidad mínima de pedido | 1 set |
| Condiciones de pago | L/C, D/P, T/T, Western Union, Money Gram |
| Capacidad de oferta | 20days / Línea de producción de barras de cereales |
| Detalles de la entrega | 20days--35days |
| Detalles del embalaje | Cajas o granos de madera según las necesidades del cliente |
| Certificación: | CE, ISO9001, SGS, BV |



¿Por qué elegir la cortadora automática de barras de cereales?

| | |
|---|---|
| 1 | Adopta pantalla táctil avanzada, control PLC, control de frecuencia, corrección automática de errores. |
| 2 | Adopta alimentación automática continua, nivelación, Corte y transporte. |
| 3 | El marco está hecho de secciones estándar pesadas soldadas para garantizar suficiente rigidez y resistencia. Los componentes externos están hechos de 304 acero inoxidable. |
| 4 | Una línea de producción puede producir aperitivos de cereales, azúcar de cacahuete, etc. |
| 5 | Las especificaciones de Corte se pueden ajustar para satisfacer las necesidades de los clientes de diferentes productos. |

CE, equipo de fabricación de la barra de la nutrición ISO9001 para las barras de arroz infladas

| Nombre de la máquina | Capacity | Dimension | Características |
|--------------------------|----------|----------------|---|
| 1. Extrusora de cereales | 100kg/h | 1320*970*960mm | El modelo de utilidad tiene las ventajas de gran área de calentamiento, alta eficiencia térmica, calentamiento uniforme, corto tiempo de ebullición de materiales líquidos, temperatura de calentamiento fácil de controlar, etc. |

| | | | |
|--|--------------|------------------|--|
| 2. Cacerola de azúcar | 100L | 1320*970*960mm | El dispositivo está equipado con termostato y la temperatura es fácil de controlar. Se puede utilizar en hospitales, salas de preparación, laboratorios e institutos de investigación, así como en unidades de procesamiento de dulces, bebidas y alimentos enlatados. |
| | 200L | 1550*1200*1100mm | |
| 3. Mezclador | 3-8kg/time | 800*1400*820mm | Material: recubrimiento de acero de canal de marco, acero inoxidable de cuerpo de caldera, recubrimiento de pared interna con teflón, eje de mezcla, garra de mezcla con teflón. |
| | 12-20kg/time | 800*1650*1600mm | |
| 4. Máquina de cortar barras de granola / prensa de barras de granola | 150-200kg/h | 1880*1110*1160mm | Control PLC de microcomputadoras, velocidad y altura ajustables, corrección de errores. Cuchillo horizontal con dispositivo de presión auxiliar de la bomba de aire, buen efecto de Corte. |



FOTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS:

Aplicación: Turrón de cacahuete, pastel de arroz con cacahuete, caramelo de cacahuete, caramelo de arroz, barra de sésamo, barra de cereal, barra de nueces Satsuma, caramelo de arroz, barra de arroz, caramelo de arroz congelado, barra de caramelo de sésamo, maní quebradizo (barra de caramelo de maní), caramelo de semillas de girasol barra, cereales secundarios, barra de cereales y

otros moldes y corte.

image not found or type unknown

