

¿Cómo se elaboran las galletas?

Introducción detallada :

Las galletas son un bocadillo popular y hay una gran demanda de ellas. Y si desea producir galletas de calidad, la línea de producción de galletas es la mejor ayuda.

La línea de producción de galletas es un equipo profesional para la producción de galletas y consta de una combinación de diferentes equipos, que incluyen máquinas para hornear, máquinas para formar galletas, rociadores de aceite, hornos de alta temperatura, así como bandas de enfriamiento y máquinas de empaque. La aplicación del equipo es muy flexible, ya que se puede utilizar en combinación con toda la línea de producción o solo con equipos individuales.

Las galletas se producen a partir de harina de trigo, mantequilla, azúcar en polvo, leche en polvo, agentes de levadura, relajantes y huevos, etc., y luego se producen de la siguiente manera.



Los ingredientes se mezclan primero de acuerdo con la receta de las galletas, se introducen en la batidora y se agrega la cantidad adecuada de leche o agua para mezclar los ingredientes y amasarlos hasta obtener una masa suave.

La masa amasada se introduce en la máquina formadora de galletas, donde primero se enrolla en paño y luego se corta en formas fijas, que se pueden producir en muchas formas diferentes, incluidas formas redondas, cuadradas, de figuras y de flores, simplemente cambiando el molde. .

Las galletas cortadas se transportan al horno de alta temperatura, donde la alta temperatura hará que las galletas maduren rápidamente. Para darle a las galletas un color dorado, se usa un rociador de aceite para rociar las galletas con aceite marrón o aceite de canola para que las galletas tengan un color más dorado y vean más atractivas.

Luego, la galleta está básicamente terminada y la galleta se transfiere a la línea de enfriamiento para que la galleta se enfríe de forma natural. La temperatura de las galletas se mantiene a unos 30 grados y la humedad se reduce a menos del 3%, cuando las galletas tendrán el sabor más rico. Al mismo tiempo, las galletas enfriadas se empaquetarán con mayor calidad, no volverán fácilmente a la humedad y siempre mantendrán una textura crujiente.

El último paso en la producción de galletas es el envasado con una máquina de envasado.



La línea de producción de galletas se puede utilizar para varias formas y tipos de galletas, incluidas galletas de chocolate, galletas de soda, galletas de crema, galletas sándwich, galletas ultrafinas, galletas vegetales,

galletas de mantequilla. Además, la Línea de Producción de Galletas tiene muchas ventajas que pueden ser de gran ayuda para los fabricantes.

¿Cuáles son las ventajas de la línea de producción de galletas?

1. Material de acero inoxidable apto para uso alimentario, el equipo es duradero, resistente a la corrosión, resistente al desgaste, de larga vida útil y fácil de limpiar.
2. Método de producción totalmente automático, alta eficiencia de producción y bajo costo laboral.
3. Estructura de equipo compacto, tamaño reducido, el pequeño taller puede manejar fácilmente.
4. El proceso de producción es libre de contaminación, libre de residuos, protección del medio ambiente, ahorro de energía.
5. Ampliamente utilizado.
6. Se puede realizar una producción automática continua de 24 horas.
7. Funcionamiento e instalación sencillos, fácil mantenimiento.

La línea de producción de galletas tiene ventajas obvias y beneficios económicos significativos. Los fabricantes pueden obtener el mayor rendimiento con la menor inversión, lo que es digno de la confianza de la mayoría de los fabricantes de líneas de producción de calidad.