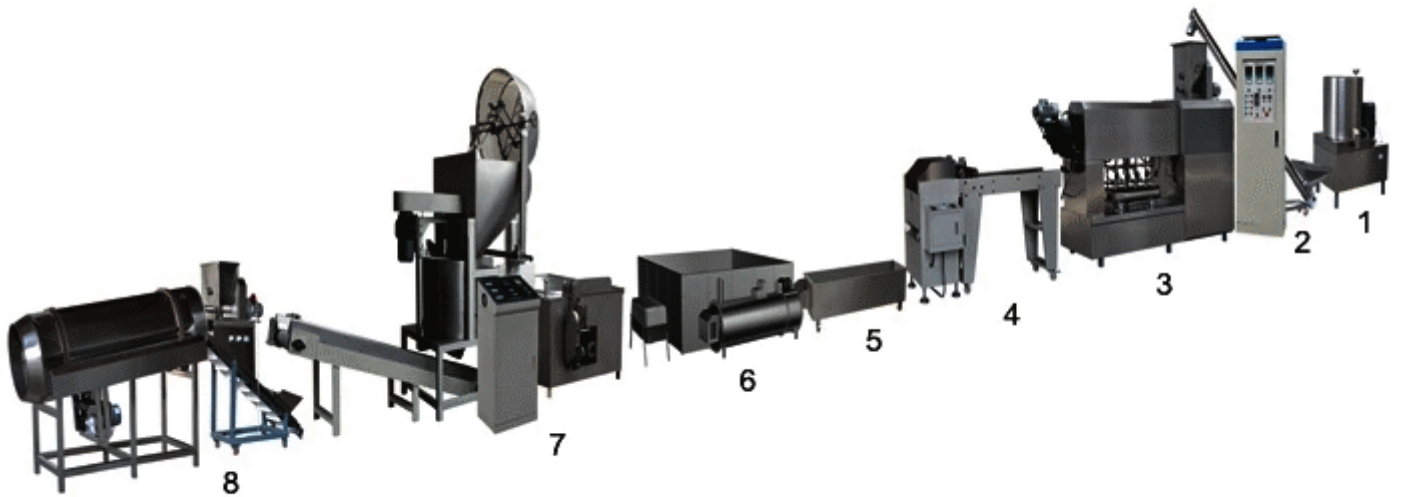


Análisis de la línea de producción de pasta de macarrones industriales

Introducción detallada :

Gracias a su asequibilidad y versatilidad en la cocina, la pasta constituye un alimento básico en la dieta promedio en muchos países occidentales. De hecho, la Pasta te aporta energía, además de nutrientes esenciales en forma de fibra, vitaminas y minerales. Combine su pasta con ingredientes saludables para preparar comidas llenas de nutrientes. El proceso de producción de pasta tradicional es relativamente primitivo y complicado; se cree que tiene ciertos inconvenientes. En los últimos años, con el avance de la ciencia y la tecnología, se han realizado mejoras continuas en el proceso de producción de pasta de macarrones y también han surgido constantemente nuevos tipos de equipos de producción de pasta. El equipo de procesamiento de pasta industrial ha mejorado significativamente la tecnología y ha hecho que el proceso sea más efectivo, eliminando con éxito algunos inconvenientes tradicionales. Dicho esto, la producción tiene las características de un alto grado de automatización, buena estabilidad, operación conveniente, gran producción en un tiempo de trabajo corto. Además, puede procesar una variedad de materias primas como almidón de maíz, almidón de papa, harina de trigo, etc., y tiene una amplia gama de aplicaciones. Es excepcionalmente versátil y puede realizar múltiples usos en una máquina, y puede reducir enormemente los costos de inversión.

Como se muestra en la figura, la línea de producción de pasta de macarrones industrial tiene un diseño de una estructura compacta. Toda la línea de producción se completa al mismo tiempo desde la mezcla de la materia prima, el moldeo por extrusión, el enfriamiento y el envasado. Tiene un alto grado de automatización. Además, solo se requieren de una a dos personas para completar toda la línea de procesamiento y producción. Por lo tanto, la mano de obra se ahorra significativamente en gran medida y la eficiencia del trabajo se ha mejorado significativamente.



Características de la línea de producción de macarrones industriales:

- 1. La línea de producción tiene un alto grado de automatización, operación conveniente y bajo costo inversión.
- 2. El consumo de energía es muy bajo y el espacio en el piso es pequeño, lo que garantiza todos los p desde la aplicación del polvo hasta su finalización.
- 3. Los técnicos de control de frecuencia avanzados garantizan un trabajo estable y un menor consumo energía.
- 4. Se desarrolla de acuerdo con productos y requisitos similares en el mercado internacional, con est compacta, diseño novedoso y rendimiento estable.
- 5. La inversión de esta línea de producción es sólo una décima parte de la de equipos a gran escala y es bajo. Especialmente indicado para empresas pequeñas o propias.

Parámetros técnicos de la línea de producción de macarrones industriales:

Input voltage	380 V/50Hz, 3 phase
Installed power	89.6 kW
Energy consumption	60 kW

Capacity (output)	100-150 kg/hour
Installation size	20000 X 5000 X 2400 mm
Manpower required	Macaroni: 1-2 workers

Los anteriores son los parámetros técnicos del equipo para referencia. Se puede ver en la tabla que el desempeño técnico de la línea de producción es excelente, con un bajo nivel de consumo de energía y se mantiene un alto estándar de eficiencia en el trabajo. Además, el espacio en el piso es pequeño y

operación requiere pocos trabajadores y es muy fácil de usar.

El precio de esta línea de producción también es muy razonable, lo crea o no, el hecho es que no tiene que gastar demasiado dinero para comprar equipos de alta calidad, lo cual es una excelente relación calidad-precio.



La Línea de Producción de Pasta Macarrones Industrial utiliza harina de trigo como materia prima sin gluten. Además, es capaz de fabricar una variedad de pastas en diferentes formas y colores. En la actualidad, la línea de producción de pasta utiliza una mezcla de harina de trigo con proporciones adecuadas de harina de trigo sarraceno tartaria y harina de castaña. El azúcar de caña dulce se utiliza como materia prima, además, en la línea de producción de pasta. Hay dos nuevos productos que se han desarrollado con éxito en la actualidad, respectivamente Kumang Macaroni y Sweet Soba Macaroni.

Impulsada por la ciencia y la tecnología, la línea de producción de pasta industrial también se ha mejorado continuamente, y sus funciones se han vuelto cada vez más perfectas, con una gama más amplia de aplicaciones, y puede producir una variedad de tipos de pasta. Además, los productos producidos son de alta calidad y saludables. Durante el proceso de producción, no se producen contaminantes. Al mismo tiempo, la nutrición original de los alimentos se mantiene al máximo.