

Introducción de la línea de producción de pan rallado

Introducción detallada :

La comida frita es la favorita de muchas personas y es una existencia indispensable en la dieta moderna. Siempre podemos obtener una gran satisfacción del crujiente por fuera y tierno por dentro. Por tanto, la fritura siempre tiene un volumen de ventas muy elevado. Sobre esta base, el pan rallado también se ha convertido en un ingrediente de gran demanda.

Aunque el pan rallado no llama la atención, es lo más importante a la hora de hacer frituras. El sabor de los alimentos fritos sin pan rallado se reducirá considerablemente. Hoy en día, el pan rallado tiene un alto valor en el mercado. Para aprovechar más mercados, decidimos utilizar la Línea de producción de migas de pan, una máquina de alimentos reconocida en la industria. Esta línea de producción tiene una evaluación muy alta y ventajas significativas.



¿Cuáles son las ventajas de la línea de producción de migas de pan?

1. Todo el equipo en la línea de producción está hecho de acero inoxidable apto para alimentos, con una calidad muy confiable y una larga vida útil.
2. Se ha realizado un método de producción totalmente automatizado con una alta eficiencia de producción.
3. Toda la línea de producción tiene una estructura compacta y un tamaño reducido, que también se puede utilizar en talleres pequeños y medianos.
4. Operación simple, requiere menos mano de obra y bajo costo de mano de obra.
5. Puede procesar y producir varios tipos de pan rallado y es fácil cambiar la variedad y la forma del pan rallado.

La línea de producción de pan rallado es una maquinaria alimentaria con una tasa de uso muy alta en la industria moderna de procesamiento de alimentos. Toda la línea de producción está compuesta por un mezclador, un elevador de tornillo, una extrusora de doble tornillo, un cortador, una máquina de miga, un horno y una máquina de envasado. Con la cooperación de estos equipos, todos los procesos de producción, como la preparación de la materia prima, la mezcla de polvos, la extrusión, el corte, la trituración, el secado y el envasado, se pueden completar automáticamente.



El propósito de cada equipo en la línea de producción de pan rallado:

1. Licuadora: Agregue la cantidad adecuada de agua a las materias primas y mezcle uniformemente, el pan rallado que se produzca tenga mayor calidad.
2. Elevador de tornillo: Lleve las materias primas mezcladas a la extrusora de doble tornillo.
3. Extrusora de doble tornillo: Extruyendo y soplando las materias primas en un ambiente de alta temperatura y alta presión, en este momento, los materiales se convierten en tiras largas.
4. Cortador: corte tiras largas de materiales en tiras cortas, lo que es más conveniente para el transporte.
5. Máquina de migas: triture tiras largas de comida hasta convertirlas en paja.
6. Horno: El horneado a alta temperatura hace que el pan rallado esté más seco y más seco, lo que prolonga la vida útil y no provoca salpicaduras de aceite debido a la humedad excesiva al comer.
7. Máquina de envasado: Se puede utilizar una máquina de envasado vertical y una máquina combinada para el pesaje y envasado por computadora.

La línea de producción de pan rallado puede procesar materias primas como harina de trigo, harina de maíz, harina de arroz y harina de avena para hacer pan rallado blanco y amarillo. Solo necesitas cambiar el colorante para producir pan rallado de diferentes formas, como granulado, triangular, tiras largas, formas onduladas, etc., tienen un abanico de aplicaciones muy amplio, y el pan rallado producido son de alta calidad, con un sabor suave y una textura esponjosa.

aceite. absorción durante la cocción, y la comida frita queda más crujiente y tiene mejor sabor.

Por lo tanto, después de utilizar la línea de producción de migas de pan durante un período de tiempo decidimos llegar a una relación de cooperación a largo plazo con este fabricante. Confiamos mucho en la línea de producción y, al mismo tiempo, reconocemos mucho el nivel de producción de este fabricante. Creemos que con la ayuda de esta línea de producción, sin duda marcaremos el comienzo de un mayor desarrollo.

Al mismo tiempo, también esperamos con interés la capacidad del fabricante para desarrollar más equipos de alta calidad y hacer más contribuciones a la industria de procesamiento de alimentos. Impulsado por la tecnología, creo que las perspectivas de la industria de procesamiento de alimentos deben ser prósperas.