

Vantagens do processo e equipamento de produção de migalhas de pão

Introdução detalhada :

O miolo de pão é um tipo de aditivo alimentar muito utilizado em frituras, principalmente utilizado na superfície de alimentos fritos, como frango frito, peixes, frutos do mar (camarão), frango, asas de frango, rodelas de cebola, etc. Suas características são crocantes, macio, saboroso, delicioso e nutritivo. Como são feitas as migalhas de pão? Vamos aprender mais sobre o processo de produção de pão ralado e as vantagens do equipamento para fazer pão ralado.

A Linha de Produção de Pão ralado é o equipamento mais comumente usado para fazer pão ralado e também o melhor equipamento. Consiste em um misturador de farinha, elevador de parafuso, extrusor, parafuso duplo, elevador, triturador / moedor, transportador, peneirador, secador, resfriador e máquina de embalagem. O fluxo do processo consiste na preparação, moagem, mistura, extrusão, secagem, trituração, resfriamento e embalagem da matéria-prima.



Em primeiro lugar, a farinha adquirida é peneirada por uma peneira vibratória para remover as impurezas e dispersar a farinha para o seguinte processo de ingredientes. Em seguida, a farinha, a gordura, o açúcar, o fermento, os aditivos e o corante são bem misturados e fermentados de uma só vez.

Coloque a massa na máquina de modelagem, principalmente para tornar a densidade da massa o mais uniforme possível, para expulsar as bolhas de ar relativamente grandes nela, e também para alterar a estrutura da massa, o que é propício para a estabilidade e uniforme qualidade da fermentação posterior. Coloque a massa dividida no vagão de eletrodo e coloque-a na sala de fermentação.

Empurre o carrinho de eletrodo no gabinete de maturação de eletrodo para maturação. Quando a corrente elétrica passa através da massa, porque a direção da corrente elétrica é consistente, os filamentos da massa são organizados ordenadamente de modo que as migalhas produzidas sejam em forma de agulha pontiagudas, que atendem plenamente aos requisitos de migalhas de pão .

Em seguida, é resfriado uma vez e, após o resfriamento, é triturado, e as migalhas de diferentes mallas são obtidas trocando-se por diferentes peneiras. Após o segundo resfriamento, será realizada a inspeção

podendo a embalagem ser realizada após a conclusão da inspeção. O processo de produção de migalhas é então concluído e as migalhas são armazenadas sob refrigeração.

A Linha de Produção de Pão Ralado é um novo tipo de equipamento de alta eficiência. O equipamento tem um alto grau de automação e é muito simples e conveniente de operar. Leva apenas uma ou duas pessoas para concluir a produção de pão ralado. Pode economizar muito mão de obra e melhorar a eficiência do trabalho. Com a máquina de fazer pão ralado, você pode facilmente concluir a produção de pão ralado.



Vantagens da linha de produção de pão ralado:

- 1 O acionamento por correia é usado entre o motor e a caixa de engrenagens para reduzir o consumo de energia.
- 2 O sistema de lubrificação automática pode reduzir o consumo de energia e prolongar a vida útil.
- 3 A matriz suspensa, o assento da faca e o sistema de ajuste da faca do rolamento podem ajustar a precisão e rapidez.
- 4 O parafuso é feito de liga de aço e o parafuso de montagem segmentado é adequado para mais tipos de materiais e produtos.
- 5 A alimentação, o dispositivo de transmissão principal e o dispositivo de corte rotativo adotam o controle de velocidade de conversão de frequência, com transmissão mais forte e operação estável.
- 6 A máquina de migalhas adota o novo processo de produção de migalhas. O produto final é branco brilhante e tem uma boa textura.

O exposto acima é o processo de produção do pão ralado e as principais vantagens da Linha de Produção de Pão ralado, e todos nós temos um entendimento específico após a leitura. Como equipamento profissional para a fabricação de migalhas de pão, a Linha de Produção de Migalhas de Pão é uma linha de montagem que vai desde a matéria-prima, puffing, panificação, secagem até produtos acabados, o que apresenta muitas vantagens e traz grande comodidade para a produção de migalhas de pão.