

Máquina de fazer pão ralado profissional com serviço de design personalizado 50 Hz trifásico

Especificações :

Preço	Contate-Nos
Marca	LOYAL
Número do modelo	PBPL-2019
Local de origem	Shandong China
Quantidade Min.Order	1 conjunto / Linha de Produção de Pão Ralado
Condições de pagamento	T/T,L/C,D/P
Capacidade de fornecimento	20 dias / Linha de Produção de Pão Ralado
Detalhe da Entrega	20 dias - 35 dias
Detalhes da embalagem	Caixa de madeira ou pellets de madeira dependiam da exigência do cliente
Garantia	1 ANO
Certificação	CE ISO9001
Capacidade	100 -200kg/h
Material:	Aço inoxidável 304

Introdução detalhada :

QUAL A DIFERENÇA ENTRE A LINHA DE PROCESSAMENTO DA MASSA DE PÃO EXTRUDIDA E O PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA MASSA DE PÃO TRADICIONAL?

CRUMBOS EXPANDIDOS VS. CRUMB TRANSMISSIONAL

DETALHES DA LINHA DE PRODUÇÃO DA MÁQUINA DE FABRICAÇÃO DE MASSAS DE PÃO

FLUXOGRAMA DA LINHA DE PROCESSAMENTO DE MASSAS DE PÃO COMERCIAL

O EQUIPAMENTO PRINCIPAL UTILIZADO NA MÁQUINA DE FABRICAÇÃO DE CRUMB DE PÃO

PARÂMETRO DA LINHA DE PROCESSAMENTO DE MÁQUINAS DE FABRICAÇÃO DE

MÁQUINAS DE PÃO

APLICAÇÕES DA LINHA DE PRODUÇÃO AUTOMÁTICA DE MASSA DE PÃO PARA VENDA

PRINCIPAIS FOTOS DA MÁQUINA DA LINHA DE PRODUÇÃO DE BREADCRUMB

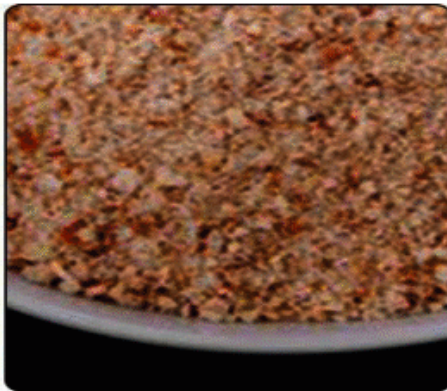
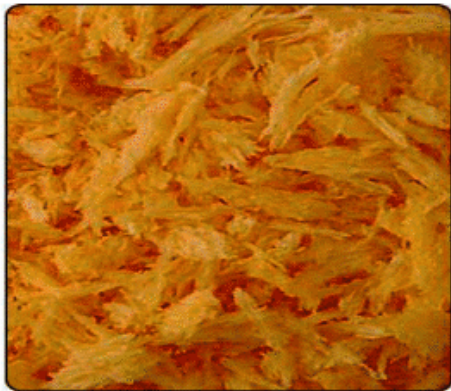
A máquina profissional para fazer migalhas de pão é especialmente projetada e desenvolvida de acordo com a demanda do mercado. A linha de produção de migalhas de pão inteiro pode ser acabada a partir das matérias-primas, extrusão, secagem e produtos acabados automaticamente. As migalhas de pão produzidas pela extrusora de dupla rosca mudam o processo tradicional de produção de migalhas de pão.



A linha de produção de pão ralado é um conjunto de linha de produção totalmente automática, desde a mistura da matéria-prima, transporte, extrusão e cura, formação, secagem e produção da linha de montagem totalmente automática. A linha de processamento de migalhas de pão pode ser usada com uma ampla gama de matérias-primas, incluindo farinha, farinha de arroz, farinha de milho, amido de milho, farinha de soja, etc. A máquina de fazer pão ralado pode produzir migalhas de pão de vários formatos, incluindo agulha, granular, floco de neve, floco e forma de estrela ou formas múltiplas.

QUAL A DIFERENÇA ENTRE A LINHA DE PROCESSAMENTO DA MASSA DE PÃO EXTRUDIDA E O PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA MASSA DE PÃO TRADICIONAL?

O equipamento principal da máquina profissional para fazer pão ralado, a extrusora de dupla rosca pode completar os tradicionais eletrodos de mistura de matéria-prima para pão ralado, mistura de massa, agrupamento, máquina (máquina de prensagem), fermentação, maturação e outros processos de produção. É alta temperatura, alta pressão, tempo curto e processo de extrusão a quente com baixa umidade.



As vantagens da máquina de moer migalhas de pão extrudadas:

1.	Menos pessoal de produção, processo de produção curto, alta produção da unidade, economia de energia e alta eficiência e custos de produção reduzidos.
2.	Equipamento simples, pegada pequena e operação conveniente.
3.	Amplo uso de matérias-primas, variedades e formas de produtos fáceis de mudar, os produtos são mais diversos.

CRUMBOS EXPANDIDOS VS. CRUMB TRANSMISSIONAL

Migalhas Expandidas	Pão Tradicional
Reduza os custos de equipamento, mão de obra e energia	O custo é alto
O espaço é pequeno	Grande espaço
Depende do desenvolvimento de proteínas e da expansão da fração de amido no grão de cereal em vez da fermentação	Rende partículas de tamanho fino ou granulação quando moído



A migalha de pão é o material suplementar de aumento de alimento de uso generalizado, principalmente usa na comida de estilo ocidental explodindo o bife, explodindo a coxa de frango e assim por diante para fritar em óleo o material suplementar. Depois de fritar, as migalhas vão aumentando aos poucos. Eles não são apenas estufados e bonitos na aparência, mas também crocantes e delicados no sabor.

DETALHES DA LINHA DE PRODUÇÃO DA MÁQUINA DE FABRICAÇÃO DE MASSAS DE PÃO



Capacidade	120kg-1000kg
Fonte de energia	Baseado em 380V 50 Hz trifásico. Personalizado de acordo com sua potência local.

Detalhes da máquina	1. Aço inoxidável,: 201, 304, 316, a pedido 2. As peças elétricas podem ser ABB, Delta, Fuji, Siemens; Marca famosa conforme sua demanda.
Certificado	CE,GOST,TUV,BV
Matéria-prima	Farinha de trigo, milho, arroz, aveia, etc.
Cor dos Produtos	Branco amarelo
Tipo de produtos	Partícula, agulha, anéis, formato de traveseiro, triângulos, formato de cachos, etc.

FLUXOGRAMA DA LINHA DE PROCESSAMENTO DE MASSAS DE PÃO COMERCIAL

Misturador de farinha --- Hoister de parafuso --- Extrusora de parafuso duplo --- Cortador --- Hoister --- Máquina de migalhas --- Forno de secagem

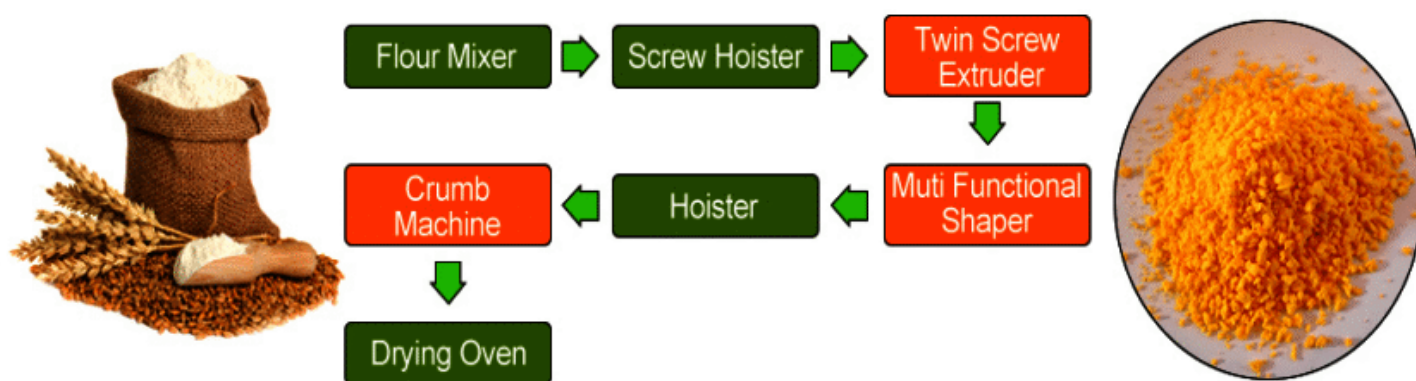


DIAGRAMA DE FLUXOGRAMA DO DESENHO DA MÁQUINA DE MOEDOR DE MÓDULOS DE PÃO

Nosso engenheiro poderia projetar o desenho de layout de acordo com a dimensão da fábrica do cliente para as máquinas de migalhas de pão.



O EQUIPAMENTO PRINCIPAL UTILIZADO NA MÁQUINA DE FABRICAÇÃO DE CRUMB DE PÃO

Maquinas	Função
Mixer	Misturando as matérias-primas
Transportadora helicoidal	Transporte da matéria-prima para a extrusora
Extrusora de dupla rosca	Extrusão e sopro
Cortador	Corte a comida para fácil entrega
Hoister	Transporte de produtos semi-acabados para a máquina de esmerilhamento
Secador	Seque os produtos

PARÂMETRO DA LINHA DE PROCESSAMENTO DE MÁQUINAS DE FABRICAÇÃO DE MÁQUINAS DE PÃO

Modelo	Potência instalada (KW)	Consumo de energia (kw)	Capacidade(kg/h)	Dimensão(m)
LY65	74	53	120-150	17*1.2*2.2
LY70	95	76	200-240	20*1.5*2.2
LY85	139	117	400-500	28*3.5*4.3

APLICAÇÕES DA LINHA DE PRODUÇÃO AUTOMÁTICA DE MASSA DE PÃO PARA VENDA

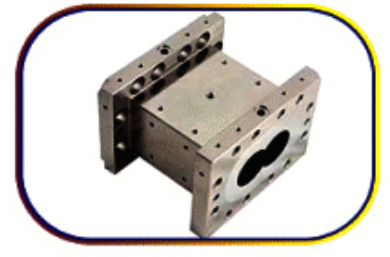
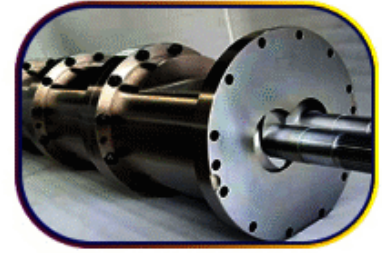
Pão ralado é um aditivo alimentar amplamente utilizado para alimentos fritos e principalmente para fritar a superfície dos alimentos. Tais como: Frango frito, peixes, frutos do mar (camarão), frango, asas de frango, rodela de cebola, etc. Sua característica é crocante, macio, saboroso, delicioso e nutritivo.



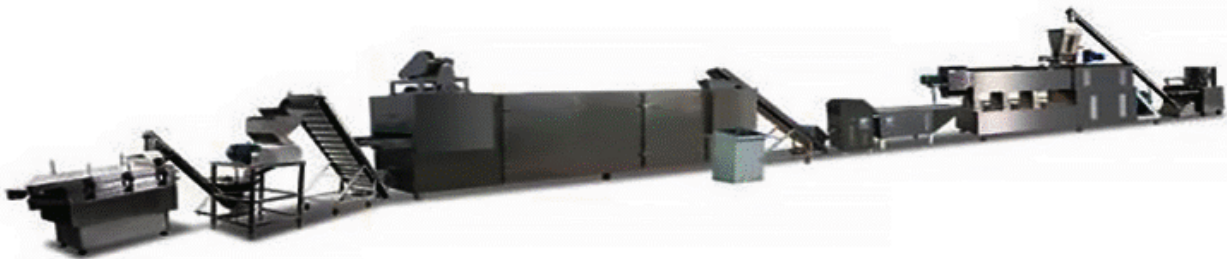
NO.	Classificação de migalhas de pão
1	Batatas fritas dão forma a migalhas de pão
2	As bolas de tamanhos dão forma a migalhas de pão
3	Migalhas de pão de agulha
4	Triângulos e cachos formam migalhas de pão
5	Cartas moldam migalhas de pão
6	Animais e estrelas dão forma a migalhas de pão

PRINCIPAIS FOTOS DA MÁQUINA DA LINHA DE PRODUÇÃO DE BREADCRUMB

Materiais das máquinas: Todas as máquinas são fabricadas em aço inoxidável.



CARACTERÍSTICA DE MÁQUINAS DE MÓDULOS DE PÃO AUTOMATICAMENTE



Item No.	Recursos	Descrições detalhadas
1	Produtivo	Sistemas automatizados para produção controlada e consistente em uma base contínua, troca fácil e rápida de produtos, inicialização automatizada, procedimentos simples de limpeza e manutenção.

2	Fórmula Flexível	Processamento de uma ampla gama de matérias-primas, como milho, trigo, arroz, batata, aveia, etc.
3	Amplamente Aplicação	Fácil adaptação para ampliar a gama de produtos por meio da troca do parafuso dos segmentos.
4	Sistema de controle inteligente	Controle PLC de produção para garantir parâmetros de processo otimizados para cada receita.
5	Sistema de estampagem e corte avançado	Esses designs fornecem aos processadores um conjunto inteiramente novo de modelos para criar formas e tamanhos inovadores - bolas, animais, estrelas, anéis, almofadas, triângulos, cachos, chips, paus e também letras. O sistema de lubrificação automática pode reduzir o consumo de energia e prolongar a vida útil.