

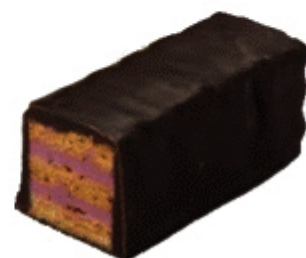
# Como são produzidos os biscoitos?

Introdução detalhada :

Os biscoitos são um lanche popular e há uma grande demanda por eles. E se você deseja produzir biscoitos de alta qualidade, a Linha de Produção de Biscoitos é o melhor ajudante.

A Linha de Produção de Biscoitos é um equipamento profissional para a produção de biscoitos e contém uma combinação de diferentes equipamentos, incluindo máquinas de panificação, máquinas formadoras de biscoitos, pulverizadores de óleo, fornos de alta temperatura, bem como correias de resfriamento e máquinas de embalagem. A aplicação do equipamento é muito flexível, pois pode ser utilizado em combinação com toda a linha de produção ou apenas com equipamentos individuais.

Os biscoitos são produzidos a partir de farinha de trigo, manteiga, açúcar em pó, leite em pó, agentes relaxantes e ovos, etc., e são produzidos da seguinte forma.



Os ingredientes são primeiro misturados de acordo com a receita do biscoito, colocados na bateadeira e uma quantidade apropriada de leite ou água é adicionada para misturar os ingredientes e amassá-los até uma massa lisa.

A massa amassada é alimentada na máquina formadora de biscoitos, onde é primeiro enrolada em bobina e depois cortada em formas fixas, que podem ser produzidas em muitos formatos diferentes, incluindo redondo, quadrado, figura e formato de flor, simplesmente mudando o molde .

Os biscoitos cortados são transportados para o forno de alta temperatura, onde a alta temperatura faz com que os biscoitos amadureçam rapidamente. Para dar aos biscoitos uma cor dourada, um pulverizador é usado para borrifar os biscoitos com óleo marrom ou óleo de canola para que os biscoitos tenham uma cor mais dourada e fiquem mais atraentes.

O biscoito está basicamente pronto, e o biscoito é transferido para a linha de resfriamento para permitir que o biscoito esfrie naturalmente. A temperatura dos biscoitos é mantida em torno de 30 graus Celsius, e a umidade é reduzida para menos de 3%, quando os biscoitos ficarão com o sabor mais rico. Ao mesmo tempo, os biscoitos resfriados serão embalados com qualidade superior, não retornarão facilmente à umidade e sempre manterão uma textura crocante.

A etapa final na produção de biscoitos é embalar com uma máquina de empacotar.



A Linha de Produção de Biscoitos pode ser usada para diversos formatos e tipos de biscoitos, incluindo biscoitos de chocolate, biscoitos refrigerantes, biscoitos cremosos, biscoitos recheados, biscoitos ultra

biscoitos vegetais e biscoitos amanteigados. Além disso, a Linha de Produção de Biscoitos tem muitas vantagens que podem ser de grande ajuda para os fabricantes.

Quais são as vantagens da Linha de Produção de Biscoitos?

1. Material de aço inoxidável de qualidade alimentar, o equipamento é durável, resistente à corrosão, resistente ao desgaste, longa vida útil, fácil de limpar.
2. Método de produção totalmente automático, alta eficiência de produção e baixo custo de mão de obra.
3. Estrutura de equipamento compacto, pegada pequena, a pequena oficina pode gerenciar facilmente.
4. O processo de produção é livre de poluição, livre de resíduos, proteção ambiental e economia de energia.
5. Amplamente utilizado.
6. A produção automática contínua 24h pode ser realizada.
7. Operação e instalação simples, fácil manutenção.

A linha de produção de biscoitos tem vantagens óbvias e benefícios econômicos significativos. Os fabricantes podem obter o maior retorno com o menor investimento, o que é digno da confiança da maioria dos fabricantes de linhas de produção de qualidade.