

Introdução da linha de produção de pão ralado

Introdução detalhada :

A comida frita é a favorita de muitas pessoas e é uma existência indispensável na dieta moderna. Sem ela, não podemos obter grande satisfação com o interior crocante e macio. Portanto, a fritura sempre tem um volume de vendas muito alto. Com base nisso, o pão ralado também se tornou um ingrediente de alta demanda. Embora a farinha de rosca não seja atraente, ela é a coisa mais importante no preparo de alimentos. Sem o sabor dos alimentos fritos sem pão ralado será bastante reduzido. Hoje em dia, o pão ralado tem um mercado muito grande. Para conquistar mais mercados, decidimos utilizar a Linha de Produção de Pão Ralado, com uma máquina de alimentos no setor. Esta linha de produção tem uma avaliação muito alta e vantagens significativas.



Quais são as vantagens da linha de produção de breadcrumb?

1. Todos os equipamentos da linha de produção são feitos de aço inoxidável de grau alimentício, com uma qualidade muito confiável e longa vida útil.
2. Um método de produção totalmente automatizado foi realizado com alta eficiência de produção.
3. Toda a linha de produção possui uma estrutura compacta e pequena área ocupada, que também pode ser utilizada em pequenas e médias oficinas.
4. Operação simples, menos trabalho necessário e baixo custo de trabalho.
5. Pode processar e produzir vários tipos de migalhas de pão e é fácil alterar a variedade e a forma das migalhas de pão.

A linha de produção de migalhas de pão é uma máquina alimentícia com uma taxa de utilização muito elevada na moderna indústria de processamento de alimentos. Toda a linha de produção é composta

misturador, um elevador de rosca, uma extrusora de dupla rosca, uma cortadora, uma máquina de m, um forno e uma máquina de embalagem. Com a cooperação desses equipamentos, todos os processos de produção, como preparação de matéria-prima, mistura de pó, extrusão, corte, trituração, secagem e embalagem podem ser concluídos automaticamente.



O objetivo de cada equipamento na linha de produção de pão ralado:

1. Liquidificador: Adicione a quantidade certa de água às matérias-primas e misture uniformemente, a farinha de rosca produzida tenha maior qualidade.
2. Elevador de parafuso: transporte as matérias-primas misturadas para a extrusora de parafuso dupla.
3. Extrusora de dupla rosca: Extrusão e sopro das matérias-primas sob alta temperatura e ambiente sob pressão, neste momento, os materiais se tornam tiras longas.
4. Cortador: Corte tiras longas de materiais em tiras curtas, o que é mais conveniente para o transporte.
5. Máquina de migalhas: esmague longas tiras de comida até virar palha.
6. Forno: O cozimento em alta temperatura torna as migalhas de pão cada vez mais secas, estendendo o tempo de validade e não causará respingos de óleo devido à umidade excessiva ao comer.
7. Máquina de embalagem: Máquina de embalagem vertical e máquina combinada de pesagem e embalagem podem ser usadas.

A linha de produção de farinha de pão pode processar matérias-primas como farinha de trigo, farinha de milho, farinha de arroz e farinha de aveia para fazer migalhas de pão branco e amarelo. Você só precisa mudar o molde para produzir migalhas de pão de diferentes formatos, como granular, triangular, tiras, formas onduladas, etc., têm uma gama muito ampla de aplicações, e as migalhas de pão produzidas são de alta qualidade, com menos absorção de óleo durante o cozimento, e os fritos ficam mais crocantes e com melhor sabor.

Portanto, após um período de uso da Linha de Produção de Pão Ralado, decidimos estabelecer um relacionamento de cooperação de longo prazo com este fabricante. Confiamos muito nesta linha de produção e, ao mesmo tempo, reconhecemos muito o nível de produção deste fabricante. Acreditamos que com a ajuda desta linha de produção, certamente daremos início a um maior desenvolvimento. Ao mesmo tempo, também esperamos a capacidade do fabricante de desenvolver mais equipamentos de alta qualidade e fazer mais contribuições para a indústria de processamento de alimentos. Impulsionado pela tecnologia, acredito que as perspectivas da indústria de processamento de alimentos devem ser promissoras.