

O que é uma máquina de produção de macarrão

Introdução detalhada :

O macarrão é um alimento básico muito comum. É extremamente popular nos países ocidentais. Agor penetrou gradualmente em alguns outros países e regiões. E se tornou uma iguaria popular em todo mundo.

Por ser um alimento básico, o macarrão está em alta no mercado. Para obter mais reconhecimento o consumidor. Muitas fábricas de processamento de alimentos estão procurando equipamentos mais avançados para a produção. A máquina de produção de macarrão é um novo tipo muito aclamado. O macarrão produzido por máquinas alimentícias é de altíssima qualidade. A seguir apresentamos a m de produção de macarrão em detalhes para você.

A composição básica da máquina de produção de macarrão:

A máquina de produção de macarrão é um equipamento profissional para a produção de macarrão. uma ampla gama de utilizações. É composto principalmente por um misturador, um transportador h uma extrusora de dupla rosca, uma peneira vibratória, uma talha, um secador, um resfriador e uma de embalagem. No processo, ele pode ser usado com toda a linha de produção. Ou apenas um dos equipamentos pode ser usado.



O objetivo principal de cada equipamento da máquina de produção de macarrão:

1. Misturador: Misture a farinha de trigo, a farinha de milho e outras matérias-primas com uma certa quantidade de água e misture uniformemente. A quantidade de água e o tempo de mistura podem ser ajustados previamente. E pode ser alterado de acordo com a situação real.
2. Transportador helicoidal: transporte a massa misturada para a extrusora de parafuso duplo. O processo de transporte é limpo, higiênico e livre de poluição. E a velocidade de transporte é ajustável.
3. Extrusora de dupla rosca: A massa é extrudida através da extrusora. O molde pode ser substituído e ajustado. O cortador no molde cortará o macarrão quantitativamente.
4. Peneira vibratória: O macarrão feito pode ser disperso por vibração de alta frequência. Para evitar que o macarrão grude e diminua a qualidade.
5. Máquina de levantamento: transportar o macarrão feito até a secadora para tratamento de secagem.
6. Secador: Seque o macarrão rapidamente, a temperatura pode ser ajustada livremente. A uniformidade da secagem é alta. O efeito de secagem é bom. E a vida útil após a secagem é maior.
7. Resfriamento: A temperatura do macarrão pode ser reduzida. E a umidade não retornará ao embalagem ao atingir a temperatura normal. Garantindo assim a qualidade da embalagem.
8. Máquina de embalagem: embalagem totalmente automatizada de macarrão. E depois de embalado, será enviado para venda na loja.



O acima exposto é o objetivo principal do equipamento na máquina de produção de macarrão. Usando o equipamento acima. Você pode processar e produzir macarrão em vários formatos. Como em forma de concha, em forma de parafuso, tubo quadrado, tubo redondo, ondulado, etc. Claro, se você tiver necessidades especiais, se quiser. Você também pode customizar o molde para fazer macarrão com formato especial e exclusivo para você.

Nos últimos anos, com a melhora do nível econômico. Os consumidores têm requisitos de qualidade elevados para o macarrão. E somente equipamentos profissionais podem produzir macarrão da maior qualidade.

Como um novo tipo de maquinaria alimentar. A Máquina de Produção de Macarrão foi amplamente aceita pelos consumidores assim que foi lançada. Possui uma reputação muito elevada na indústria. E seu desempenho atingiu o nível de liderança mundial.

A máquina de produção de macarrão é feita de aço inoxidável de qualidade alimentar. Com qualidade de operação simples e conveniente, elevados padrões de higiene. E está em conformidade com os padrões da indústria.

O macarrão produzido tem sabor rico e tem recebido elogios unânimes dos consumidores. Se você está procurando por um equipamento de alta qualidade. Bem-vindo ao entrar em contato conosco. Iremos fornecer-lhe o preço mais favorável e o serviço mais completo. E estamos ansiosos para cooperar com você.