Ventajas del proceso y equipo de producción de pa rallado

Introducción detallada :

El pan rallado es un tipo de aditivo alimentario muy utilizado en los alimentos fritos, utilizado princip en la superficie de los alimentos fritos, como pollo frito, pescado, mariscos (camarones), pollo, alitas aros de cebolla, etc. Sus características son crujientes, suave, sabroso, delicioso y nutritivo. ¿Cómo se las migas de pan? Aprendamos más sobre el proceso de producción de pan rallado y las ventajas de equipos para hacer pan rallado.

La línea de producción de pan rallado es el equipo más utilizado para hacer pan rallado y también el equipo. Consiste en una mezcladora de harina, un elevador de tornillo, una extrusora de doble tornil elevador, una trituradora / trituradora, un transportador, un tamiz, una secadora, una enfriadora y u máquina empacadora. El flujo del proceso es la preparación de la materia prima, trituración, mezcla, extrusión, secado, trituración, enfriamiento y empaque.

Coloque la masa en la máquina formadora, principalmente para hacer que la densidad de la masa se uniforme posible, para expulsar las burbujas de aire relativamente grandes y también para cambiar l estructura de la masa, lo que favorece la estabilidad y uniformidad. calidad de la fermentación poste Coloque la masa dividida en el carro de electrodos y colóquela en la sala de fermentación.

Empuje el carro de electrodos en el gabinete de maduración de electrodos para madurar. Cuando la eléctrica pasa a través de la masa, debido a que la dirección de la corriente eléctrica es constante, los filamentos de fibra en la masa se organizan cuidadosamente de modo que las migas producidas teng forma de aguja y puntiagudas, lo que cumple completamente con los requisitos de las migas de pan. Luego se enfría una vez, y luego de enfriar, se tritura, y se obtienen las migas de diferente malla cam diferentes tamices. Después del segundo enfriamiento, se llevará a cabo la inspección y el empaque llevar a cabo después de que se complete la inspección. Luego se completa el proceso de producción migas y las migas se almacenan en refrigeración.

La línea de producción de migas de pan es un nuevo tipo de equipo de alta eficiencia. El equipo tiene grado de automatización y es muy sencillo y cómodo de operar. Solo se necesitan de una a dos perso completar la producción de pan rallado. Puede ahorrar mucho mano de obra y mejorar la eficiencia d trabajo. Con la máquina para hacer pan rallado, puede completar fácilmente la producción de pan ra

Ventajas de la línea de producción de pan rallado:

1 La transmisión por correa se utiliza entre el motor y la caja de cambios para reducir el consumo d

2, el sistema de lubricación automática puede reducir el consumo de energía y prolongar la vida útil.

3 El sistema de ajuste de la cuchilla para colgar, el asiento de la cuchilla y el sistema de ajuste de la del cojinete pueden ajustar la cuchilla con precisión y rapidez.

4 El tornillo está hecho de acero aleado y el tornillo de montaje segmentado es adecuado para más materiales y productos.

5 La alimentación, el dispositivo de transmisión principal y el dispositivo de corte giratorio adoptan de velocidad de conversión de frecuencia, con una transmisión más fuerte y un funcionamiento estal

6 La máquina de migas adopta el nuevo proceso de producción de migas. El producto final es de co brillante y tiene una buena textura.

Lo anterior es el proceso de producción de pan rallado y las principales ventajas de la Línea de produ pan rallado, y todos tenemos un entendimiento específico después de leerlo. Como equipo profesion hacer pan rallado, la línea de producción de pan rallado es una línea de ensamblaje de producción de materias primas, inflado, horneado, secado hasta productos terminados, que tiene muchas ventajas una gran comodidad a la producción de pan rallado.