

Línea de producción de pasta de macarrones completamente automática de nuevo diseño

Introducción detallada :

En este artículo, se presentará en detalle información sobre nuestra línea de producción de pasta de macarrones completamente automática de nuevo diseño. De hecho, el diseño de esta línea de producción ha adoptado la última tecnología de extrusión y ha realizado mejoras significativas en el proceso de producción. De esa manera, permite que nuestra nueva línea de producción evite con éxito las desventajas de la tecnología tradicional, pero también un rendimiento de producción excepcionalmente mejorado con una apariencia y una calidad de producto mucho mejores. No obstante, la eficiencia de producción también se ha mejorado significativamente, lo que la hace capaz de cumplir mejor con los requisitos de producción de la fabricación de pastas de todo tipo.



Como se muestra en la figura, es la línea de producción automática de pasta de macarrones la que se presentará en detalle. Se puede ver que la línea de producción tiene una apariencia ordenada que es agradable a la vista con una calidad de alta calidad, y toda la máquina está hecha de acero inoxidable. Además, la máquina no ocupa mucho terreno, lo que significa que es excepcionalmente adecuada para el procesamiento de pequeñas y medianas empresas.

Características de la línea de producción automática de pasta de macarrones:

1. La alta temperatura fortalece el proceso de conversión en poco tiempo y ahorra materias primas, agua y energía.
2. Tecnología sin desperdicio, cero desperdicio de agua y materias primas en el proceso de producción, ahorrando costos.
3. El proceso de secado es excepcional y el modo de baja temperatura puede evitar las grietas y los cambios de color de la pasta.
4. La automatización avanzada puede asegurar un control preciso del proceso, garantizando una alta eficiencia de producción y una buena calidad del producto.
5. Procesamiento muy higiénico, asegurando que los productos producidos cumplan con los altos estándares de salud y seguridad, con diseño compacto, reduciendo el área ocupada.

Lista de equipos de la línea de producción automática de pasta de macarrones:

Mezclador ? tanque de almacenamiento ? polipasto ? extrusora de tornillo ? torre de enfriamiento ? transportador ? cortadora ? máquina de cribado ? polipasto ? secador ? transportador de enfriamiento ? máquina de envasado

1. Mezclador: Mezcle todas las materias primas con agua y aditivos y mezcle uniformemente.
2. Tanque de almacenamiento: Debido al alto contenido de humedad de las materias primas de la pasta, el tanque de almacenamiento está equipado con aletas de agitación para evitar que las materias primas funcionen y mejorar la eficiencia.
3. Elevador: transporta los materiales mezclados al puerto de alimentación de la extrusora.
4. Extrusora de tornillo: La extrusora está compuesta por un sistema de alimentación, un sistema de extrusión, un sistema de corte, un sistema de calefacción, un sistema de transmisión, un sistema de enfriamiento y un sistema de control. El barril adopta calefacción y refrigeración por agua para

controlar la temperatura, y el interior del tornillo adopta refrigeración por agua para controlar la temperatura. Tiene una temperatura estable y productos de alta calidad.

5. Torre de enfriamiento: La torre de enfriamiento se utiliza para controlar la temperatura de la extrusora.

6. Transportador y cortadora: El producto es enviado a la cortadora por el transportador y el producto se corta en una determinada longitud. La velocidad y la longitud de corte se pueden ajustar.

7. Cribadora: Agitará todos los productos a través del motor giratorio para evitar que los productos se peguen y enfriará los productos durante el proceso de transferencia.

8. Secadora: La temperatura y el tiempo de secado de la secadora se pueden controlar para garantizar que los alimentos estén completamente secos. El diseño compacto de múltiples capas puede hacer que los alimentos se sequen bien en un espacio limitado. La cinta de acero inoxidable estándar para alimentos garantiza la higiene y la salud de los alimentos.

9. Transportador de enfriamiento: Se utiliza para enfriar el producto y facilitar el envasado final del producto.



La línea automática de producción de pasta de macarrones puede utilizar harina de trigo, almidón de papa, almidón de maíz, almidón de tapioca, etc. como materias primas, y puede procesar una variedad de materiales. Se usa ampliamente en el procesamiento de una variedad de productos, como macarrones, pasta, fideos de arroz para bebés, pasta de sésamo, pasta, etc. El producto terminado tiene un color brillante, una superficie suave y un sabor excelente.

La línea de producción automática de pasta de macarrones es una línea de producción de nuevo diseño con un diseño novedoso y tecnología avanzada. Sus ventajas en muchos aspectos son mucho más avanzadas en comparación con la artesanía tradicional, y puede cumplir con éxito todos los requisitos de producción para producir pasta de todo tipo. Al mismo tiempo, también puede cumplir con los requisitos de las plantas procesadoras de alimentos. Con la línea de producción recientemente desarrollada, se espera que ahorre una gran cantidad de costos y brinde considerables beneficios económicos para los fabricantes.