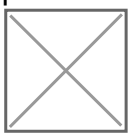
Te lleva a comprender la producción de pasta de macarrones

Introducción detallada :

Hay muchos tipos de macarrones en el mercado. Generalmente, los granos ricos en almidón se trituran, gelatinizan, aromatizan y exprimen. Y secados para hacer una variedad de fideos con buen gusto y sabor Los productos se cuecen al vapor. El color es cristalino, suave, hermoso y delicioso en sabor. Que es muy por los consumidores.

Todo el mundo está familiarizado con los macarrones. Entonces, ¿conoce la línea de producción de maca ¿Cuánto sabes sobre esto? Como su nombre indica, este es el equipo especialmente utilizado para produ macarrones. Demuestra un excelente desempeño en la elaboración de macarrones. Los productos proces son de alta calidad, saludables, nutritivos y deliciosos. La siguiente es una introducción detallada a la línea producción de pasta de macarrones.

Toda la línea de producción de macarrones está hecha de acero inoxidable, de apariencia hermosa y dura Las materias primas se extruyen a alta presión a través de una extrusora de un solo tornillo o una extruso doble tornillo. Finalmente, se calienta mediante un molde a alta temperatura para formar macarrones de d formas. Comparado con el proceso de producción anterior. La actuación es más perfecta. Y la eficiencia d producción se mejora significativamente.



Ventajas de la línea de producción de macarrones:

1. Se adopta la conversión de frecuencia importada o el sistema de control electromagnético. Con alto gra automatización y funcionamiento estable.
2. La línea de producción es fácil de operar, fácil de limpiar y mantener. Y no requiere habilidades especia expertos calificados altamente remunerados.
3. Uso de materiales y procesos especiales. Los tornillos y tuercas involucrados pueden trabajar continua bajo condiciones de alto desgaste y alta presión.
4. El uso de tecnología de producción clásica estándar moderna. Tecnología de ahorro energético y el me rendimiento de aislamiento térmico. Reducir significativamente los costos de producción.
5. Puede utilizar un secadero que funcione con la fuente de energía más adecuada, gas, electricidad o dif tipos de combustibles sólidos.

El principio de funcionamiento de la línea de producción de macarrones:

La harina se mezcla con agua en una batidora. La harina mezclada se transporta a la extrusora de macar mediante un transportador de tornillo. La pared del cilindro de la extrusora es de doble capa. Y la cavidad con agua. Se instala una matriz de moldeo en el extremo de salida de la camisa del cilindro.

Y la harina húmeda se extruye por el orificio del troquel. Y cortar en macarrones húmedos por el cabezal El producto cae automáticamente en el pre-secador. Después del secado, caerá automáticamente en el s infrarrojo lejano. Luego ingrese al enfriador y finalmente empaque el producto terminado.

Al hacer macarrones. El principio básico y el método de procesamiento de amasado son los mismos que l fideos secos. Pero el principio y el método de formación son completamente diferentes a los de los fideos Los macarrones se extruyen. Su mayor ventaja es que puede reemplazar varios moldes. Exprima fideos r huecos o sólidos, en forma de concha, en forma de letra, en forma de flor colgante, en forma de rueda y c variedades de colores.

La línea de producción de macarrones está compuesta por un sistema de alimentación, un sistema de me sistema de extrusión, un sistema de corte, un sistema de secado, un sistema de enfriamiento y un sistema empaque.

One of the most important criteria for selecting equipment is its capacity. In addition, the choice of producti depends on the size of the company. The available production space, the best type of energy, and the type

products.
Macaroni Pasta Production Line can basically meet all these conditions. Its production technology is very a
It can be said to be the first choice for food processing plants.