La línea de producción de migas de pan tiene vent excepcionales.

Introducción detallada :

El pan rallado es un ingrediente fundamental a la hora de hacer frituras, que pueden hacer que las fr tengan un exterior crujiente y un interior tierno. Por lo tanto, el pan rallado ha entrado en miles de h se ha convertido en un ingrediente de cocina muy común.

Como fabricante de alimentos profesional, tenemos muchos años de experiencia en el campo de las pan y dominamos las leyes del desarrollo del mercado. Recientemente, después de una exhaustiva investigación de mercado, decidimos utilizar la línea de producción de migas de pan para el procesar la producción. La línea de producción está en la industria. La valoración es muy buena. Después de la inspección, creemos que la línea de producción tiene las siguientes ventajas:

Las ventajas de la línea de producción de pan rallado son sobresalientes:

1. Toda la línea de producción está hecha de acero inoxidable apto para uso alimentario, con una cal confiable y una larga vida útil.
2. Realizar un método de producción altamente automatizado, con una eficiencia de producción muy una mayor producción.
3. Diseño de ahorro de energía, sin contaminación, sin fugas, sin problemas de "tres desechos", limpi sanitario.
4. El sistema de lubricación automática puede reducir el consumo de energía y prolongar la vida útil.
5. El proceso de producción es muy seguro y no supondrá ningún peligro para los trabajadores.

La línea de producción de pan rallado tiene ventajas muy destacadas y un rendimiento excepcional. T
ventajas obvias en el procesamiento y la producción reales, y puede satisfacer nuestras diversas nec
de procesamiento, especialmente en comparación con los métodos tradicionales de producción de m
pan. Las ventajas son más obvias.

Comparación de la línea de producción de pan rallado y los métodos tradicionales de procesamiento
rallado:

La línea de producción de migas de pan realiza una producción totalmente automatizada y utiliza ma
de acero inoxidable de grado alimenticio y accesorios de marcas de renombre internacional. Tiene un
de uso prolongado, un costo de producción bajo y un costo laboral muy bajo. El método tradicional d
producción de pan rallado requiere mucha energía. Además de la mano de obra, el coste de producc
muy elevado.

La línea de producción de pan rallado utiliza el método de extrusión para hacer pan rallado, que no s
retiene los nutrientes en las materias primas, sino que también tiene un sabor más rico. Sin embargo
método tradicional de producción de pan rallado formará partículas más obvias durante la molienda
afectará seriamente el sabor.
La línea de producción de migas de pan tiene una alta eficiencia y una gran producción, mientras que
método de producción tradicional de migas de pan tiene una baja eficiencia y una baja producción.
Después de una comparación exhaustiva, descubriremos que la línea de producción de migas de pan
ventajas obvias y un rendimiento sobresaliente, y puede producir una variedad de migas de pan dife
que permite ampliar aún más nuestro alcance de mercado.
El fabricante también ha desarrollado una variedad de modelos diferentes, por lo que puede satisfac
necesidades de más plantas de procesamiento de alimentos, ya sea una gran empresa o una pequeñ
empresa, puede encontrar el equipo de producción más adecuado aquí.

Modelos y especificaciones de la línea de producción de pan rallado:

Modelo	01	02	03	04	05
Voltaje	380v	380v	380v	380v	380v
Poder	50kw	80kw	100kw	150kw	250kw
Producción	50-100kg/h	120-170kg/h	150-200kg/h	200-250kg/h	300-350kg/h
Tamaño	1.6*0.7*1.2m	1.7*0.8*1.3m	1.8*0.9*1.4m	1.9*1.0*1.5m	2.1*1.2*1.7m

Mano de obra requerida	1-2people	1-2people	1-2people	1-2people	1-2people

Si no hay un modelo adecuado, los ingenieros del fabricante también pueden proporcionar servicios personalizados. El servicio es muy completo. Con la ayuda de los ingenieros, el equipo que finalment seleccionamos es muy adecuado para nuestras necesidades de producción, lo que aporta mucho a n procesamiento y producción. Mejora.

Con la ayuda de la línea de producción de migas de pan, las migas de pan que producimos han sido reconocidas por los consumidores y han jugado un papel muy importante en los alimentos fritos. Co mucho en la línea de producción, mantendremos un mantenimiento razonable durante el proceso d producción y nos esforzaremos por maximizar el rendimiento del equipo.

Impulsada por la tecnología, la industria de procesamiento de alimentos definitivamente mejorará ca más en el futuro.