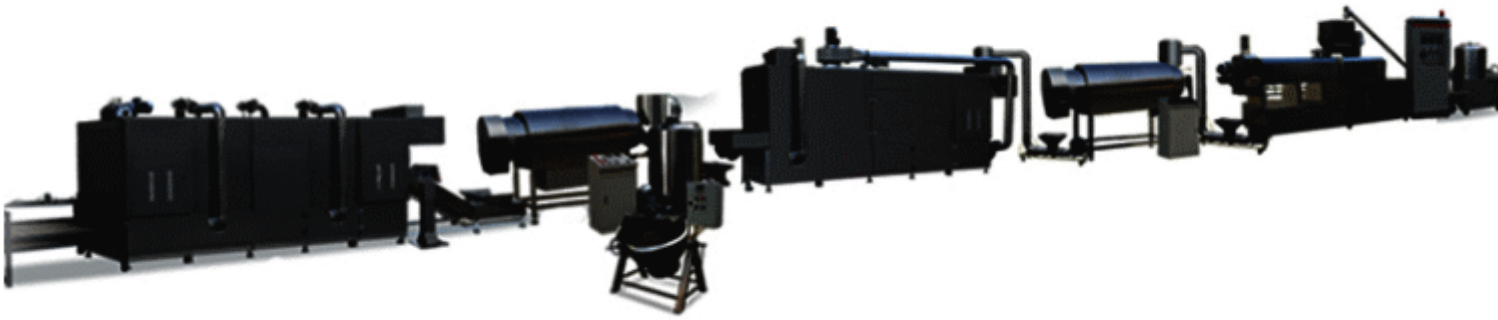
¿Qué es la línea de producción de cereales?

Introducción detallada :

Los cereales para el desayuno, los alimentos en grano, generalmente precocinados o listos para com habitualmente se comen con leche o crema para el desayuno, y los cereales para el desayuno son contribuyentes esenciales a la ingesta de nutrientes para la mayoría de las personas en estos días. Es de alimento instantáneo que es conveniente para comer y al mismo tiempo es una excelente fuente carbohidratos. Los cereales para el desayuno incluyen, por ejemplo, copos de maíz, avena, copos de rojos, copos de cereales integrales, estrellas de crema pastelera, etc. Es una fuente importante de pr una buena fuente de vitaminas del grupo B, incluido el ácido fólico, una buena fuente de muchos mi como hierro, magnesio, cobre, fósforo y zinc, que son aptos para consumir por todas las edades.

¿Cómo se producen los cereales para el desayuno? El siguiente tema de discusión es la Línea de Proc de Cereales, que es un equipo especialmente diseñado para producir una variedad de cereales para desayuno. Se utiliza una extrusora de doble tornillo o una extrusora de un solo tornillo para procesa hojuelas de cereales, y los cereales de desayuno resultantes son excelentes en sustancia con un sabo delicioso; es un desayuno de moda para innumerables familias.

Como se muestra en la figura, esta es la línea de producción de cereales para el desayuno. Se puede la línea de producción tiene un aspecto prolijo, bastante agradable a la vista a primera vista, y su ren y calidad están a la altura de los estándares más soberbios con un número significativo de ventajas.



Características de la línea de producción de cereales para el desayuno:

1. Diseño ingenioso, estructura razonable y operación simple.
2. Acero inoxidable duradero y tecnología avanzada con una larga vida útil.
3. Sistema automático de control de temperatura y alta capacidad de autolimpieza.
4. Transporte por vibración, línea de proceso no adhesiva, y el material se calienta uniformemente y de secar.
5. Los productos producidos son seguros y saludables, con alta calidad y perfecta artesanía.

Flujo de proceso de la línea de producción:

Preparación de ingredientes --- mezcla --- acondicionamiento --- extrusión --- formación de tabletas --- horneado --- rociado --- secado --- enfriamiento --- envasado

Sistema de composición de la línea de producción:

Sistema de mezcla --- Sistema de extrusión --- Sistema de pelado --- Sistema de secado --- Sistema de pulverización de azúcar --- Sistema de secado --- Sistema de enfriamiento --- Sistema de embalaje

1. Sistema de dosificación: una vez completado el sistema de dosificación, si hay varios hosts, se pue seleccionar un sistema automático de alimentación de polvo.

2. Sistema de extrusión: Utiliza múltiples tipos de hosts con un alto grado de automatización. El equip realizar el inicio con una tecla del host, guardar datos en tiempo real, monitorear en tiempo real y ac alarma automáticamente.

3. Sistema de presecado: Generalmente, hay un lecho fluidizado vibrante pequeño, secado por tamb puede seleccionar secado por vibración de ocho capas.

4. Sistema de pulverización de azúcar: pulverización de jarabe sobre la superficie del material para aj sabor del producto. Se divide en dos partes principales: un tambor y un tanque de purines. Para mej fluidez y la adherencia del jarabe, el tambor gira continuamente y está equipado con una estructura calentamiento. También se agrega un dispositivo de conservación de calor al exterior del tambor.

5. Sistema de secado: Tiene un sistema de circulación de aire caliente forzado para aumentar la eficie proceso térmico. Se puede utilizar una variedad de fuentes de calor, como medio, electricidad, gas, fu vapor, etc. Tiene un sistema de circulación de aire caliente forzado para aumentar la eficiencia del pr térmico.

6. Sistema de empaque: completando automáticamente el proceso de alimentación, medición, llenac fabricación de bolsas, impresión de la fecha, inflado (escape) y salida. La precisión de la medición es considerablemente alta con una excelente eficiencia con material duradero.

Categoría de producto final:

Copos de maíz, copos de trigo integral, cereales para el desayuno, cereales Kellogg, cereales listos pa comer, cereal Cheerios, avena de frutas, cereal para el desayuno estrellas de miel Nestlé, anillos de m de trigo integral con alto contenido de fibra, avena con fibra dietética integral, etc. .

La línea de producción de granos utiliza maíz, trigo, avena, arroz, cebada, centeno, trigo sarraceno o como materia prima para hacer deliciosos cereales para el desayuno para la venta. Después de mezc exprimir, prensar, secar, hornear, recubrir y enfriar, se producen diferentes tipos de cereales para el desayuno. La línea de producción puede producir cereales de diversas formas, como anillos, bolas, ri estrellas, ruedas, etc.

Lo anterior es una introducción relacionada a la línea de producción de granos, principalmente en lo respecta a las características, el proceso de producción y la aplicación de la línea de producción de ce Con suerte, este artículo es útil e informativo para usted, y podría comprender mejor nuestra línea d producción después de leerlo.