Tecnología de procesamiento Kurkure y caracterís de la línea de producción.

Introducción detallada :

Kurkure es un snack extruido con un sabor crujiente y buena textura. Es amado por los consumidore a su delicioso sabor, rica nutrición y buen gusto tanto para jóvenes como para mayores, y su varieda sabores satisface las diferentes necesidades de los consumidores. Su mercado es muy amplio y tiene potencial de desarrollo.

Como Kurkure es muy popular, la máquina de aperitivos Kurkure también se está desarrollando cada más. Como equipo para producir Kurkure, ha sufrido muchas modificaciones y mejoras continuas, se comúnmente en la industria de procesamiento de alimentos y puede procesar muchos tipos de boca ahora es muy popular en el mercado.

La línea de producción de Kurkure consta principalmente de una mezcladora, un transportador de to una extrusora de un solo tornillo, una máquina cortadora, un horno para hornear, un transportador enfriamiento y una máquina empacadora. Toda la línea está altamente automatizada y es fácil de op flujo de proceso es el siguiente.

La línea adopta la tecnología de extrusión de tornillo simple y doble para reemplazar el proceso de c
tradicional, que incluye mezclar, cocinar, extrudir, formar, aromatizar y empaquetar, sin caldera, pro
simple, alta eficiencia y baja contaminación.

(1) Máquina mezcladora

La sémola de maíz se mezcla con agua para preparar la harina para hacer Kurkure.

(2) extrusora de matriz rotativa

La harina de maíz se cuece al vapor y el Kurkure se extrae del molde. La compresión y la fricción gen
mucho calor. El molde giratorio retuerce y riza la harina antes de la extrusión para proporcionar un p
con una textura uniforme.

(3) Freidora Automática

Al freír Kurkure en aceite de cocina caliente, la fritura uniforme hace que la comida tenga un sabor cr
delicioso.

(4) Transportador de enfriamiento

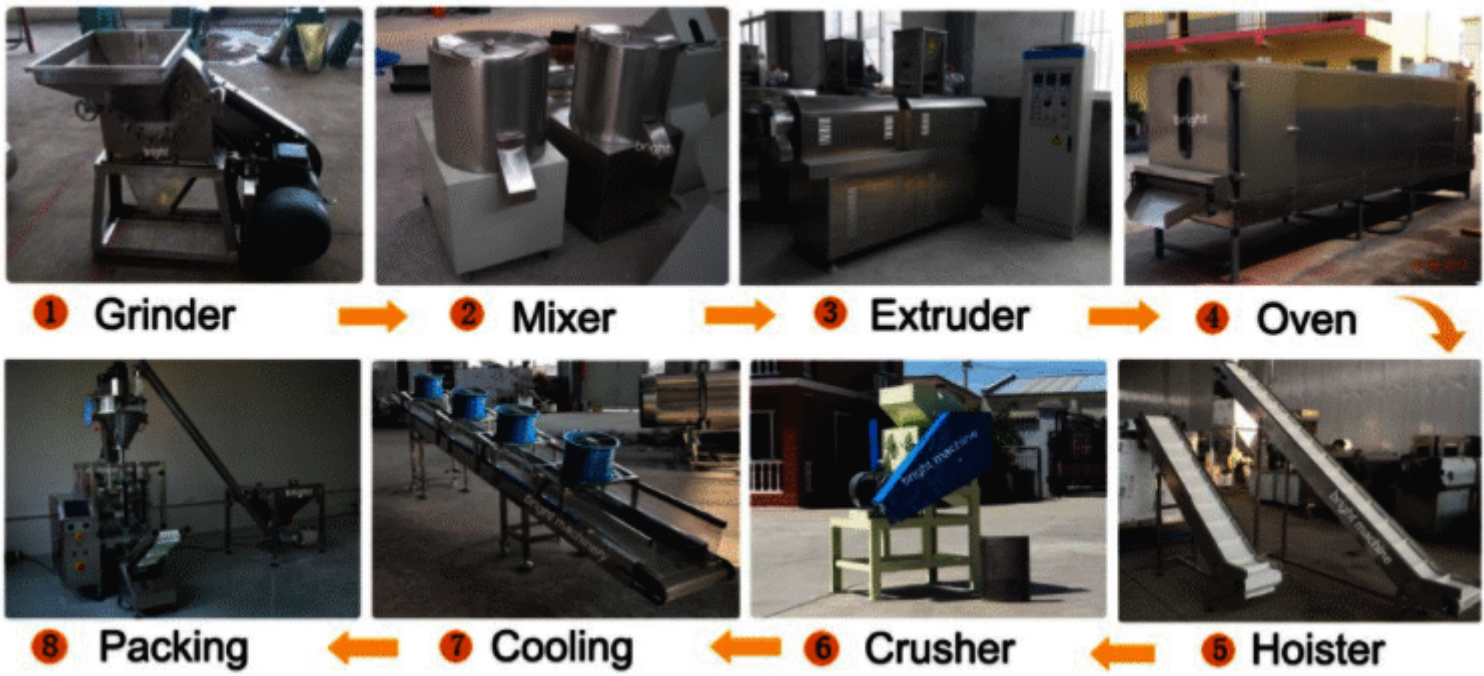
Enfría el Kurkure frito y reduce la temperatura antes del envasado.

(5) Sistema de condimento automático

Añadiendo el condimento deseado al Kurkure frito y enfriado para darle diferentes sabores.

(6) Empaquetadora automática

Empaque Kurkure en bolsas bellamente impresas con descarga de gas automática.



La línea está hecha principalmente de sémola de maíz, que se alimenta a la extrusora de cabezal rota
agregando agua a la mezcladora de harina. En la extrusora, la harina se calienta y el contenido de hu

se reduce debido al sobrecalentamiento y la presión del tornillo. La harina pasa a través del troquel y
a la longitud deseada con el cuchillo de corte. El kurkure se fríe en aceite de cocina, luego se enfría y
sazona, el condimento se rocía sobre el kurkure para mejorar su sabor y finalmente se empaqueta.
La Línea de Producción Kurkure se desarrolla y produce sobre la base del equipo anterior, que es sup
proceso de producción anterior y está más capacitado para satisfacer las necesidades de las plantas
procesadoras de alimentos, ahorrando costos y brindando mayores beneficios económicos, cuyas pr
ventajas son: sigue.
Ventajas de la línea de producción Kurkure:
1 Toda la línea está altamente automatizada, es fácil de operar y ahorra mano de obra.
2, el sistema de control de temperatura automático visualizado hace que el control de temperatura s
intuitivo y los parámetros más precisos.
3 La línea cubre un área pequeña, es de configuración flexible, fácil de operar y altamente adaptabl
4 Todas las máquinas están hechas de acero inoxidable de grado alimenticio, diseño razonable y ca
confiable.
5 Adopte conversión de frecuencia importada o sistema de control electromagnético, funcionamien
rendimiento superior y larga vida útil.
Lo anterior es la introducción del proceso de procesamiento de Kurkure Production Line y sus caract
A través del contenido anterior, creo que tiene una comprensión específica de la producción de boca
Kurkure. La máquina de refrigerios Kurkure tiene una configuración flexible, fácil de operar y muy ad
Tiene muchas ventajas y es bien recibido por la industria.