Una breve introducción de la máquina de pasta de macarrones

Introducción detallada :

La pasta es un tipo de producto seco semiacabado, generalmente procesado a partir de masa, cocinado de manera oportuna utilizando tecnología de cocción por extrusión, extruido y moldeado hasta que la humedad es menor que los requisitos de producción. Este producto semiacabado es muy compacto y de densidad uniforme. Se puede almacenar fácilmente durante más de un año en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente sin un embalaje especial. Los productos de pasta los pueden freír o cocinar los clientes. Hay más de 600 formas de pasta, cada una con un propósito delicioso. Pasta larga, pasta corta, pasta que se puede rellenar, pasta para sopas: ¡los usos de la pasta son infinitos!

Macaroni Machine es una máquina especialmente desarrollada para la producción del pasado en los últimos años. La máquina adopta tecnología de extrusión avanzada, combinada con experiencia de fabricación previa, y tiene una mejora más notable en el proceso de producción y un rendimiento de calidad significativo. Por lo tanto, la versión mejorada puede satisfacer mejor los requisitos de producción de pasta de macarrones.

Modelo	001	002
Potencia instalada	70KW	100KW
Consumo de energía	50KW	70KW
Máxima salida	80-100kg/h	100-150kg/h
Tamaño	29000*2000*2200mm	27000*2000*2200mm

Características de la máquina de macarrones:

1. Tiene un sistema de lubricación automática, que reduce en gran medida el consumo de energía de la máquina y prolonga su vida útil.
2. El sistema de alimentación adopta una alimentación forzada de doble tornillo, una alimentación más uniforme y adecuada para una amplia gama de materias primas.
3. El tornillo tiene capacidad de autolimpieza, el uso del equipo es más razonable y conveniente y el proceso de limpieza es simple.
4. El sistema de control de temperatura automático visible puede hacer que el control de temperatura sea más intuitivo y los parámetros más precisos.
5. El equipo está hecho de acero inoxidable y el tornillo está hecho de acero aleado y tecnología especial, que es excepcionalmente duradera.

6. La alimentación, el corte rotatorio y el accionamiento principal adoptan un sistema de regulación de la velocidad de conversión de frecuencia, que tiene una gran potencia, un funcionamiento estable y un gran ahorro de energía.
7. El tornillo combinado segmentado es adecuado para una amplia gama de materias primas y productos más diversos. Diferentes longitudes de tornillo pueden satisfacer varios procesos de producción.
Diagrama de flujo de la línea de producción de pasta de macarrones:
Materia prima ? mezcla ? transporte de tornillo ? moldeo por extrusión ? secado ? enfriamiento ? envasado
Lista de equipos para la línea de producción de macarrones:
Mezclador --- Transportador de tornillo --- Extrusora de tornillo --- Secador --- Máquina de enfriamiento --- Máquina de embalaje
Mezclador: está hecho de acero inoxidable apto para alimentos y se utiliza para mezclar materias primas. Se pueden seleccionar mezcladores de diferentes capacidades.
Extrusora: se utiliza para exprimir el material y darle forma. La misma extrusora puede producir macarrones de diferentes formas cambiando los moldes.
Secadora: El método de calentamiento de la secadora incluye vapor, calefacción eléctrica, diesel, gas, etc. También está hecho de acero inoxidable apto para uso alimentario, que se utiliza para secar los productos extruidos.
Máquina de embalaje: Se pueden seleccionar diferentes máquinas de embalaje según el tamaño de la bolsa a embalar. La máquina de envasado es completamente automática y fácil de operar.
El sistema de extrusión de macarrones está compuesto por un sistema de alimentación, un sistema de extrusión, un sistema de calentamiento, un sistema de transmisión, un sistema de corte rotativo y un sistema de control. El material es alimentado por el alimentador y el barril se somete a alta temperatura, alta presión y alto cizallamiento para expandir el material y cumplir con los requisitos de calidad, como el estado de organización requerido.

Parámetros técnicos de la máquina de pasta de macarrones:

Modelo	001	002
Potencia instalada	70KW	100KW
Consumo de energía	50KW	70KW
Máxima salida	80-100kg/h	100-150kg/h
Tamaño	29000*2000*2200mm	27000*2000*2200mm

La máquina para pasta de macarrones puede utilizar almidón de patata, almidón de maíz, almidón de tapioca, harina de trigo, harina de maíz, etc.como materias primas, mediante procesos como mezcla, extrusión, corte, secado, enfriamiento, etc., mediante diferentes tipos de moldes de extrusión. para producir diferentes formas que son populares en el mercado Pasta, como guisantes crujientes, sin cáscara, espiral, tubo cuadrado, tubo redondo, ondulado, etc. Las materias primas también se pueden mezclar con jugo de vegetales para hacer pasta de diferentes colores, que es Apto para restaurantes, botanas y plantas procesadoras de alimentos.
En general, la máquina de pasta de macarrones tiene las características de estructura compacta, operación simple, robustez y durabilidad, operación estable, muy ahorro de energía y amplio rango de aplicación. Ha sido ampliamente utilizado y recibió elogios unánimes de los clientes. Es capaz de fabricar una amplia variedad de pastas, simplemente cambiando el molde, también puede producir otros tipos y formas diferentes. Puede lograr múltiples usos en una máquina y tiene una amplia gama de aplicaciones. La máquina es muy versátil e ideal para plantas de procesamiento de alimentos pequeñas y medianas. Los productos elaborados son de alta calidad, saludables, deliciosos y nutritivos. Es ideal para el procesamiento y producción de pasta de todo tipo.