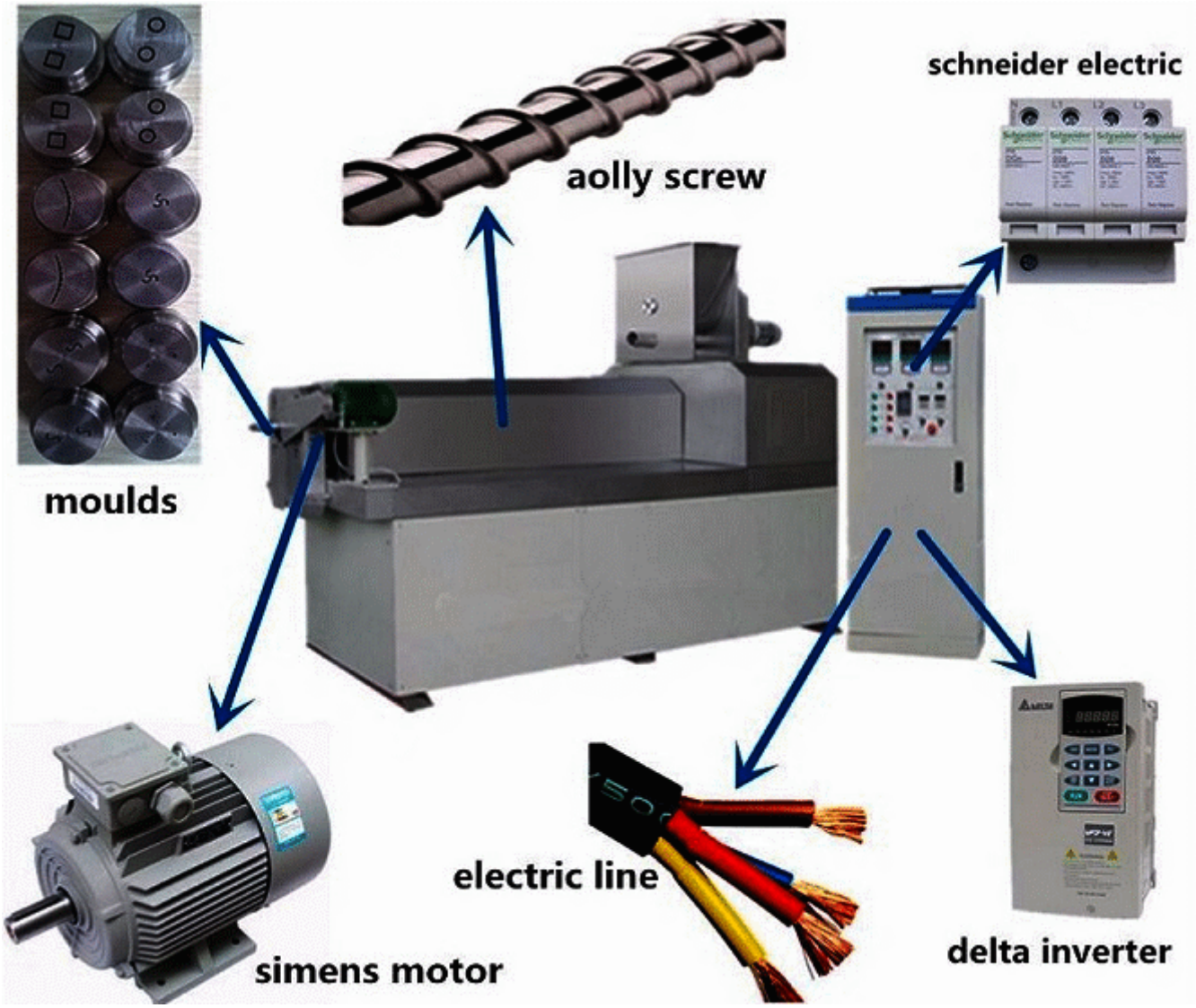
Lleve a comprender la línea de producción de macarrones

Introducción detallada :

Los macarrones son un tipo de fideos muy popular entre los clientes. Se puede decir que es muy pop el mercado, y es un alimento apto para todas las edades. Hay muchos tipos de macarrones. Generalr seleccionan alimentos ricos en almidón o harina molida gruesa, que se trituran, se mezclan con mate primas, se exprimen y se secan para hacer varios alimentos de pasta con buen gusto y sabor único.
La línea de producción de macarrones es un equipo especialmente utilizado para hacer macarrones. de producción puede utilizar harina de trigo duro, almidón de patata, almidón de maíz y harina de tri materias primas, y puede cortarse en cáscaras, espirales y espirales después de mezclar, exprimir, se enfriar. Línea de producción de pasta de varias formas como tubo cuadrado.

La línea de producción de macarrones adopta la tecnología más avanzada y es desarrollada y fabrica un equipo de diseño profesional. Soluciona las deficiencias de la pasta en el proceso tradicional de elaboración de macarrones. Tiene un excelente desempeño en la producción de macarrones y otras el diseño es muy razonable. Es simple de operar. Ahorra enormemente mano de obra y mejora la efi del trabajo. Sus principales características son las siguientes:
Características de la línea de producción de macarrones:
1. La línea de producción tiene un sistema de control de temperatura automático, que hace que el co temperatura sea más fácil y preciso.
2. El tornillo del equipo está hecho de acero dorado y un proceso especial, que tiene una vida útil má

3. La cinta transportadora y la tapa del horno están hechas de acero inoxidable para garantizar la seg de los alimentos producidos.
4. El rango de aplicación de la línea de producción es muy amplio y se pueden producir diferentes tip pasta cambiando el molde.
5. Diseño razonable, estructura compacta, alto grado de automatización, operación muy simple y alta eficiencia en el trabajo.
Flujo de proceso de la línea de producción de macarrones:
Mezclador transportador de tornillo extrusora cortadora secadora máquina de enfriamiento empaquetadora
1. Mezclador: Mezcle el polvo de materia prima con agua y revuelva uniformemente. Está hecho de a inoxidable y no gotea durante el proceso de mezcla. El mezclador de alta velocidad tiene un mejor ef el mezclador de baja velocidad.
2. Transportador: Transporta los materiales mezclados en el tambor de acero inoxidable al alimentac extrusor. Durante el proceso de transporte, no habrá polvo, contaminación ni fugas de material.
3. Extrusora: La extrusión de materias primas es un paso muy crítico. Se utiliza tecnología de extrusió vacío continuo. El convertidor de frecuencia controla la velocidad del motor principal, el motor de co motor de alimentación.
4. Máquina de corte: principalmente para cortar la superficie, y la velocidad de corte se puede ajusta
5. Secadora: Se utiliza para hornear y secar productos, y el método de secado puede elegir el método calentamiento de gas, vapor y diesel. La velocidad de funcionamiento de la correa de malla se puede controlar mediante un convertidor de frecuencia o calefacción eléctrica, con un sistema de control automático de la temperatura.
6. Máquina de enfriamiento: enfríe los alimentos secos, baje la temperatura de los macarrones y hag producto sea fácil de empacar.
7. Envasadora: envasado final del producto terminado, pesaje del producto, imprimiendo automática fecha y sellado.



El proceso de producción es el siguiente: las materias primas se mezclan con ingredientes precisos y
etapa de moldeo por extrusión se lleva a cabo con una extrusora de tornillo especialmente diseñada
garantizar el mejor efecto de extrusión. Una vez que la masa se amasa a la consistencia deseada, se
un molde adecuado para producir la forma deseada y se corta en diferentes longitudes. El sistema d
a baja temperatura y a largo plazo elimina la humedad de la pasta. Una vez que la pasta seca se enfr
estabiliza, se transporta al almacén o se empaqueta directamente.
Lo anterior es la descripción de la línea de producción de macarrones. La línea de producción es mu
en términos de apariencia, calidad y desempeño. Los productos elaborados son de alta calidad y sal
con una amplia variedad de productos, que satisfacen las necesidades de los consumidores. Es el m
la producción de macarrones y productos relacionados.