¿Qué es una máquina de producción de macarron

Introducción detallada :

Los macarrones son un alimento básico muy común. Es extremadamente popular en los países occid
Ahora ha penetrado gradualmente en algunos otros países y regiones. Y se ha convertido en un man
popular en todo el mundo.

Como alimento básico, los macarrones tienen una gran demanda en el mercado. Con el fin de obten
mayor reconocimiento por parte de los consumidores. Muchas plantas procesadoras de alimentos b
equipos de producción más avanzados. La máquina de producción de macarrones es un nuevo tipo
aclamado. Los macarrones producidos por maquinaria alimentaria son de muy alta calidad. A contin
se le presentará en detalle la máquina de producción de macarrones.

La composición básica de la máquina de producción de macarrones:

La máquina de producción de macarrones es un equipo profesional para producir macarrones. Tiene
amplia gama de usos. Se compone principalmente de un mezclador, un transportador de tornillo, un
extrusora de doble tornillo, una criba vibratoria, un polipasto, un secador, un enfriador y una máquin
envasado. En el proceso, se puede utilizar con toda la línea de producción. O solo se puede utilizar u
equipos.

El propósito principal de cada equipo de la máquina de producción de macarrones:

1. Amasadora: Mezclar harina de trigo, harina de maíz y otras materias primas con una cierta cantida agua y mezclarlas uniformemente. La cantidad de agua y el tiempo de mezcla se pueden configurar c antemano. Y se puede cambiar según la situación real.
2. Transportador de tornillo: lleve la masa mezclada a la extrusora de doble tornillo. El proceso de tra es limpio, higiénico y libre de contaminación. Y la velocidad de transporte es ajustable.
3. Extrusora de doble husillo: La masa se extruye a través de la extrusora. El molde se puede reempla ajustar. El cortador del molde cortará los macarrones cuantitativamente.
4. Criba vibratoria: Los macarrones hechos se pueden dispersar mediante vibración de alta frecuenci evitar que los macarrones se peguen y reduzcan la calidad.
5. Máquina elevadora: transporte los macarrones hechos a la secadora para el tratamiento de secado
6. Secadora: Seque los macarrones rápidamente, la temperatura se puede ajustar libremente. La uni de secado es alta. El efecto de secado es bueno. Y la vida útil después del secado es más larga.
7. Enfriamiento: Se puede bajar la temperatura de los macarrones. Y la humedad no volverá al empa después de alcanzar la temperatura normal. Garantizando así la calidad del embalaje.
8. Máquina de envasado: Envasado de macarrones totalmente automatizado. Y después del empaqu puede enviar a la tienda para su venta.

Lo anterior es el propósito principal del equipo en la máquina de producción de macarrones. Utilizan equipo anterior. Puede procesar y producir macarrones en varias formas. Como en forma de concha forma de tornillo, tubo cuadrado, tubo redondo, ondulado, etc. Por supuesto, si tiene necesidades es si lo desea. También puedes personalizar el molde para hacer macarrones con una forma especial qu exclusiva para ti.

En los últimos años, con la mejora del nivel económico. Los consumidores tienen requisitos de calida altos para los macarrones. Y solo un equipo profesional puede producir macarrones de la más alta ca

Como un nuevo tipo de maquinaria alimentaria. La máquina de producción de macarrones ha sido ampliamente elogiada por los consumidores una vez que se lanzó. Tiene una reputación muy alta en industria. Y su desempeño ha alcanzado el nivel líder mundial.

La máquina de producción de macarrones está hecha de acero inoxidable de grado alimenticio. Con segura, operación simple y conveniente, altos estándares de higiene. Y se ajusta a los estándares de industria.

Los macarrones producidos tienen un rico sabor y han ganado elogios unánimes de los consumidore buscando un equipo de tan alta calidad. Bienvenido a contactarnos. Le proporcionaremos el precio m favorable y el servicio más completo. ¡Y esperamos cooperar con usted!