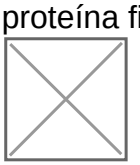
Proceso de procesamiento de la línea de producción carne de soja.

Introducción detallada :

La carne de soja es un alimento predominante con alto contenido de proteínas, textura rica en fibra, carne sin colesterol y grasa animal, que es adecuada tanto para jóvenes como para adultos. Es ampliamente uti la industria cárnica, la producción de alimentos congelados rápidamente, la producción de comida rápida bocadillos vegetarianos. Es un alimento sano y seguro.

La principal producción y procesamiento de la carne de soja es la Máquina para Hacer Carne de Soja, qu equipo avanzado y eficiente especialmente diseñado para hacer carne de soja. Esta línea de producción harina de soja a baja temperatura, harina de maní y soja separada con gluten de trigo como las principale materias primas, produciendo nuevos productos alimenticios con cierta resistencia y dureza de proteína ti proteína fibrosa.



La línea de producción de carne de soja consta de una mezcladora, un transportador de tornillo, una extru doble tornillo, un transportador de flujo de aire, un secador, un elevador, un rociador de aceite de rodillo p condimentar, un enfriador y una máquina de envasado. Las condiciones de trabajo del equipo principal so siguientes:

1, mezclador: mezclador y parte de contacto del material con materiales de acero inoxidable, el orificio de con un nuevo diseño de apertura de la manija. Hace que las materias primas agregadas con agua y los ad líquidos estén completamente mezclados, tiene buenas propiedades de sellado y hace que los materiales mezclen uniformemente.

2 ? Transportador: Los materiales mezclados se transportan al alimentador de la extrusora en un tambor inoxidable sin fugas, polvo ni contaminación, y el volumen y la velocidad de alimentación son uniformes y

3 ? Extrusora: La extrusora de doble tornillo consta de un sistema de alimentación, extrusión, corte, calen transmisión y control. El tornillo está hecho de acero aleado, sistema de lubricación forzada, sistema de c temperatura automático, sistema de control de velocidad automático, utilizando la extrusora, el almidón se mediante calentamiento y prensado.

4 ? Cortador: Está hecho de SUS, tiene dos motores, uno es para controlar la transferencia de productos es para controlar la velocidad de corte, también tiene dos inversores.

5 ? Elevador: El elevador transporta los alimentos de menor a mayor de acuerdo con el proceso.

Trituradora de 6 ?: La trituradora sirve para batir los copos en diferentes formas. Tiene diferentes capacida está hecho de grado alimenticio SUS304.

7 ? Empaquetadora: La proteína de soja deformada se empaqueta en bolsas plásticas del peso requerido

La máquina para fabricar carne de soja está altamente automatizada y el proceso es relativamente simple desciende toda una línea de producción para completar la producción de carne de soja. Al cambiar diferen moldes, también puede producir otros tipos de alimentos, como bistec vegetariano, alitas de pollo vegetar carne vegetariana, pollo vegetariano, camarones frijoles, salchichas frijoles, etc. Ahorra mucho tiempo de mejora la eficiencia del trabajo y tiene muchos ventajas.

Ventajas de la máquina para fabricar carne de soja:

1 ? Utilizando tecnología y materiales avanzados especiales, la máquina es resistente al desgaste y tiene vida útil.

2 ? Puede procesar varios materiales, control de velocidad de conversión de frecuencia, moldeado estable
rendimiento superior.
3, nuevo sistema de transmisión directa, más potencia, reduce en gran medida el consumo de energía.
4, sistema de pantalla táctil PLC, operación simple y conveniente, ahorra en gran medida la mano de obra
5 ? La línea de producción está razonablemente diseñada. Los tornillos están hechos de acero aleado, co
estructura de sistema de bloques de construcción y función de autolimpieza.
Lo anterior es el proceso de procesamiento de la línea de producción de carne de soja. En comparación c
métodos de producción de carne de soja, la línea de procesamiento tiene más ventajas, la producción de
también es de mejor calidad. Elígelo para hacer carne de soja. Eso es correcto.