Proceso de producción de la línea de producción d bocadillos

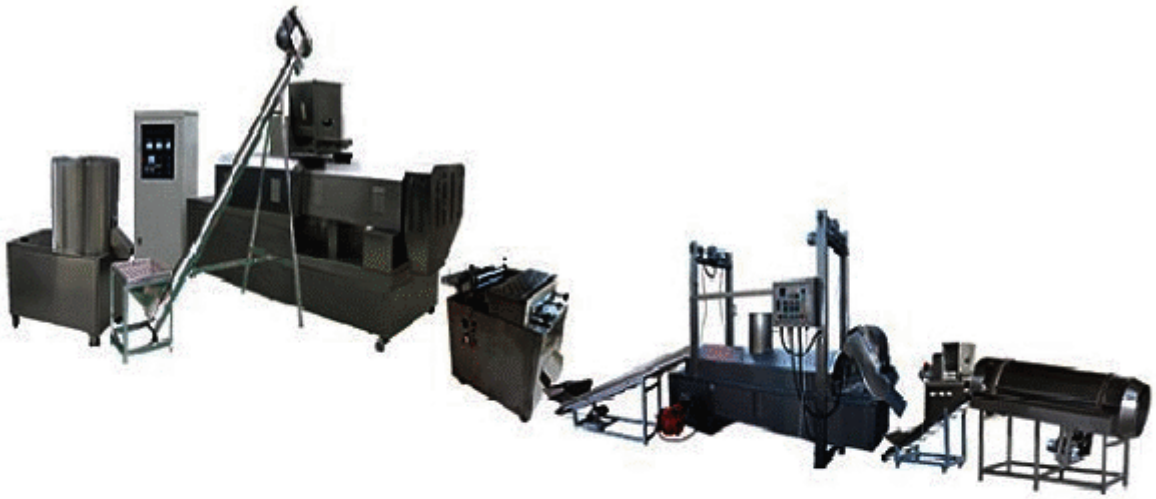
Introducción detallada :

Los bocadillos son la mejor comida para el entretenimiento diario del público en general. A personas las edades y condiciones sociales les gusta mucho. La línea de producción de bocadillos es el mejor e para producir una amplia variedad de bocadillos con un rendimiento de alto costo.

La línea de producción utiliza maíz, arroz, trigo, avena y cebada como materias primas para producir procesar varios tipos de bocadillos, utilizando tecnología de extrusión muy avanzada. Los alimentos producidos tienen un sabor muy crujiente y también se conserva la nutrición de las materias primas. máquina de alimentos muy avanzada en la industria de procesamiento de alimentos.

La línea de producción de bocadillos incluye mezcladoras, extrusoras, secadoras, máquinas aromatiz líneas de enfriamiento y máquinas de envasado, cada una de las cuales tiene un papel único que desempeñar. Y los fabricantes pueden personalizar no solo toda la línea, sino también un solo equip lo hace flexible y versátil.

El proceso de producción de la Línea de Producción de Snacks es el siguiente:
En primer lugar, se preparan diversas materias primas de acuerdo con la receta de los alimentos y lu
transportan al mezclador para una mezcla uniforme. El proceso de mezcla no tiene fugas, no contam
tiene una alta tasa de utilización de materia prima.
Los materiales mezclados uniformemente se transportan a la extrusora, y las materias primas se ext
moldearán a alta temperatura y presión. Al mismo tiempo, la estructura del tejido en los granos cam
para formar una textura crujiente. La forma del alimento se puede elegir cambiando la matriz del ext
Las formas más comunes son esferas, tubos, aros de frutas, estrellas y corazones.
Después de eso, la comida debe secarse más y transportarse a la secadora para el proceso de secad
haciendo que la comida sea más crujiente y tenga una vida útil más larga.
Después del secado, es necesario condimentar, agregar un poco de sal, condimentos, pimienta y otr
condimentos en el barril de condimentos y mezclar con la comida de ocio se puede modular para cre
diferentes sabores, que serán más atractivos para los consumidores.
Después del procesamiento, el refrigerio terminado debe enfriarse para que no se ablande después
envasado y pueda mantener siempre una alta calidad.



La línea de producción de bocadillos tiene una amplia gama de aplicaciones y puede procesar y prod
varios tipos de productos alimenticios. El nivel de automatización es muy alto, fácil de operar, de baj
rendimiento superior y es la opción ideal para que la mayoría de los fabricantes mejoren la eficiencia
calidad de la producción.

Más importante aún, la tecnología de la línea ha alcanzado un nivel líder en el mundo y la tecnología
extrusión es la tecnología más utilizada en la industria de procesamiento de alimentos. La calidad de
tecnología afectará en gran medida la calidad final de los alimentos. La línea de producción de bocad
puede tranquilizar completamente a la mayoría de los fabricantes porque la tecnología de extrusión
línea de producción se ha aplicado muy bien en la práctica, y los consumidores de alimentos produci
gusta mucho.

La industria de los bocadillos tiene amplias perspectivas de desarrollo y enormes márgenes de benef
que brinda enormes oportunidades comerciales a innumerables empresas. Si desea ocupar un merc
grande en esta industria, ¡esta línea de producción es digna de su confianza!