

¿Cuál es el proceso de producción de la barra de cereal?

Introducción detallada :

Las barras de cereales son la nueva opción moderna para el desayuno, que brindan al público un estilo de vida saludable, nutritivo y conveniente. La demanda del mercado es muy alta y las ventas de mercado. La línea de producción de barras de cereales también están aumentando.

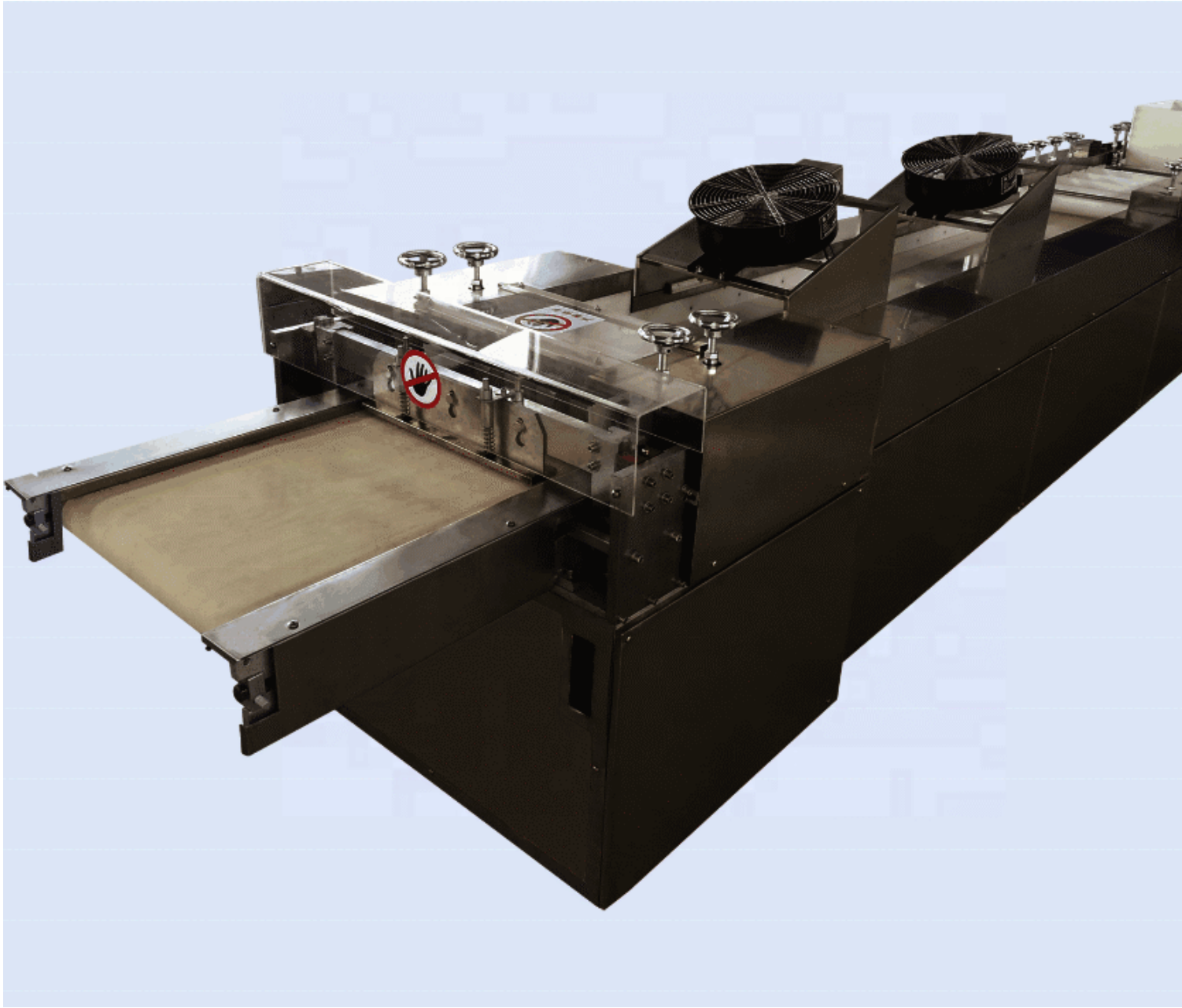
La línea es principalmente adecuada para mezclar y formar chocolate, avena, mijo, maní, nueces y otros granos para hacer deliciosas barras de cereales. También proporciona a los fabricantes un método de producción y procesamiento muy avanzado. Las barras de cereales producidas son integrales en nutrientes, ricas en sabor, y siempre tienen una excelente evaluación en el mercado, y generalmente son reconocidas por los consumidores.

La línea de producción de barras de cereales adopta el mejor convertidor de frecuencia internacional para controlar la velocidad y el sistema de control PLC para controlar la producción, que es fácil de operar, conveniente de usar, y es el equipo ideal para la industria moderna de procesamiento de alimentos. El flujo de proceso específico se muestra a continuación.



1. Azúcar hirviendo: La barra de cereal contiene más azúcar, por lo que es necesario transportar todo el azúcar a la cazuela hirviendo, agregar la cantidad adecuada de agua, calentarla y remover continuamente hasta que el azúcar se derrita por completo.
2. Mezclar y revolver: El azúcar y los cacahuetes, las almendras, el arroz y la avena se introducen en la batidora, mezclando los ingredientes de manera uniforme.
3. Prensado en el molde: Los materiales mezclados se transportarán a la prensa de rodillos para prensar los materiales se prensarán en forma de escamas apretadas.
4. Horneado: Los materiales prensados se transportarán a la máquina de hornear para hornear a alta temperatura, y el agua se perderá rápidamente en poco tiempo para formar una textura muy crujiente.
5. Corte y formación: la forma de hojuelas horneadas del material debe cortarse inmediatamente a diferentes temperaturas. De lo contrario, la barra de cereal se endurecerá y se volverá frágil después de enfriarse. Se utilizan diferentes cuchillas para cortar la barra de cereal en diferentes tamaños.
6. Enfriamiento: La barra de cereal cortada y formada se transportará a la línea de enfriamiento para enfriarla. Después de enfriarse, la barra de cereal se vuelve más crujiente y el aroma del cereal es más prominente.

7. Recubrimiento: Se mezclan chocolate, mantequilla, yogur y leche condensada, y las barras de cereal enfriadas se sumergen en estas mezclas y luego se enfrían y solidifican, dando a las barras de cereal un recubrimiento delicioso y un sabor único.



Envasado: Finalmente, las barras se envasan en una máquina de envasado.

La línea de producción de barras de cereales puede automatizar todo el proceso de producción, desde los ingredientes hasta el envasado, lo que ahorra a los fabricantes mucho tiempo y esfuerzo. El equipo es fácil de operar que los trabajadores ordinarios pueden operarlo de forma independiente después de una simple capacitación.

La línea de producción de barras de cereales es una de las líneas de producción más vendidas en la industria moderna de procesamiento de alimentos. Se basa en la combinación de tecnología avanzada en el extranjero, y se ha desarrollado a través de muchas reformas e innovaciones, y tiene un proceso de producción muy avanzado, hecho de acero inoxidable de grado alimenticio. Puede procesar y producir barras de cereales, barras de proteínas, barras nutritivas, turrone y muchos otros productos alimenticios, y

opción ideal para que los fabricantes expandan su escala de mercado!