

# Vantagens da linha de produção de barra de cereais

## Introdução detalhada :

A Linha de Produção de Barras de Cereais é uma linha de produção profissional para a produção de cereais, barras de proteína, barras energéticas e outros produtos de cereais. Consiste em painéis de cozimento de açúcar, misturadores, máquinas de moldagem, fornos, máquinas de corte, linhas de resfriamento e máquinas de embalagem, etc., que podem ser razoavelmente combinadas pelos fabricantes de acordo com suas necessidades.

A linha de produção tem como principais matérias-primas arroz, painço, milho, aveia, amendoim, nozes, iogurte, chocolate, etc. Após ferver o açúcar, misturar, moldar e prensar, cozer e cortar, embalar, etc. O final de produção produz barras de cereais de altíssima qualidade, que sempre se mantém na liderança do mercado.

O processo de produção de barras de cereais é relativamente complicado e um método de produção totalmente automatizado pode ser realizado usando a linha de produção de barras de cereais. Toda a linha de produção pode completar a produção facilmente com apenas 1-2 pessoas. O processo de produção requer intervenção manual e vários tipos de alimentos em barra de cereais podem ser facilmente processados e produzidos.



No processo de produção real, os trabalhadores só precisam seleccionar algumas matérias-primas de qualidade, pré-tratá-las. Em seguida, ferva vários açúcares e alguns aditivos alimentares na panela de fervente de acordo com a receita para fazer o aglutinante e, em seguida, misture os cereais pré-tratados com o aglutinante na batedeira.

O material bem misturado precisa ser prensado, transportado para o molde e prensado em uma folha plana, que pode ser cozida no forno. Após o cozimento, as barras são cortadas em comprimentos fixos e resfriadas.

Para algumas barras de cereais que precisam ser revestidas, elas podem ser mergulhadas em uma massa de chocolate ou iogurte neste momento e, em seguida, resfriadas para formar uma cobertura muito firme na superfície da barra de cereal, e o sabor da barra é único. Depois de processadas, as barras são empacotadas e vendidas em máquinas de embalagem.

A Linha de Produção de Barras de Cereais apresenta vantagens significativas na moderna indústria de processamento de alimentos. Na era da industrialização, eficiência é vida, e a utilização dessa linha garante totalmente o processamento da produção dos fabricantes e conquistará um mercado mais amplo para o produto.

Vantagens da Linha de Produção de Barras de Cereais:

1. Material de aço inoxidável de qualidade alimentar, qualidade estável, limpo e higiênico, fácil de limpar.
2. Sistema de controle PLC, operação suave, fácil de operar.
3. Método de produção totalmente automático, pode realizar produção de processamento contínuo por 24 horas.
4. A espessura e o comprimento do produto podem ser ajustados arbitrariamente.
5. Todas as partes em contato com os alimentos são atóxicas e inofensivas, resistentes ao óleo e ao calor.
6. Todos os aspectos do molde e da tremonha são tratados com tratamento anti-adesivo, tornando a produção e o processamento mais convenientes.
7. A produção não produz problemas de "três resíduos", nenhuma poluição e nenhum desperdício.

Além disso, a linha tem uma variedade de vantagens aparentes e agora se tornou um equipamento de longo prazo usado por muitas empresas conhecidas. A prática comprovou que a Linha de Produção de Barras de Cereais pode proporcionar aos fabricantes grandes vantagens na produção e processamento, com baixo custo, alto retorno, boa qualidade do produto, ampla faixa de aplicação e benefícios econômicos significativos. É uma escolha confiável para os fabricantes!