

Aplicação de linha de produção de barra de cereal

Introdução detalhada :

A Linha de Produção de Barras de Cereais é um novo tipo de maquinário para alimentos desenvolvido por meio de muitas reformas e inovações baseadas na combinação de tecnologia avançada no país e no mundo. Com o processo de produção mais avançado nesta fase, o desempenho atingiu o nível de liderança mundial e goza de uma reputação muito elevada na indústria.

A linha de produção é fabricada em aço inox 304, o que pode garantir a qualidade do equipamento, resistência ao desgaste e à corrosão, não é fácil de danificar, longa vida útil. E pode garantir a qualidade higiênica do processo de produção, que pode fornecer aos consumidores alimentos em barra de cereal limpos e higiênicos.



Além disso, a Linha de Produção de Barras de Cereais possui método de produção totalmente automático, utilizando conversores de frequência de alta qualidade para controle de velocidade, garantindo a eficiência da produção. Quanto maior a produção por unidade de tempo, para a maioria dos fabricantes, isso significa mais pedidos podem ser recebidos. Além disso, as mercadorias podem ser apresentadas no prazo especificado com qualidade e quantidade.

A linha de produção é reconhecida pelo mercado e tem contribuído fortemente para a indústria de processamento de alimentos. Tem uma ampla gama de aplicações e pode produzir e processar vários tipos de barras, incluindo barras de cereais, barras energéticas, barras de proteína, barras de amendoim, ba

gergelim, etc., usando milho, arroz, trigo sarraceno, aveia e outros cereais. E o alimento processado tem sabor e sabor únicos, com forte aroma de grãos e O conteúdo nutricional também é muito alto, é um alimento de consumo predominante, as vendas têm continuado a aumentar nos últimos anos.

A linha de produção de barras de cereais consiste em panela de açúcar fervente, transportador, misturador, máquina de moldagem, forno de alta temperatura, máquina de corte, linha de resfriamento e máquina de embalagem, etc. cozimento-corte-refrigeração-adição de revestimento decoração-refrigeração-embalagem. Em todo o processo produtivo, a estreita cooperação entre cada equipamento pode tornar a produção simples e eficiente.



1. Pote de açúcar fervente: açúcar fervente, aditivos alimentares e outras matérias-primas, fervendo em estado denso, mais fácil de fazer os ingredientes de cereais grudarem.
2. Misturador: Mistura uniformemente o açúcar e várias matérias-primas de cereais.
3. Transportador: transporte de matérias-primas para vários equipamentos de processamento, sem vazamento e sem vazamento de matérias-primas durante o processo de transporte.
4. Máquina formadora: pressione as matérias-primas em forma.
5. Forno de alta temperatura: as matérias-primas são cozidas até à maturidade.
6. Máquina de corte: corte a matéria-prima em um tamanho fixo. O tamanho pode ser ajustado mudando a ferramenta.
7. Linha de resfriamento: resfrie a barra de cereal. A barra de cereal resfriada não retornará à umidade, garantindo maior qualidade ao embalar.
8. Máquina de embalagem: embalagem.

Agora o mercado de barras de cereais está muito aquecido, mas também muito competitivo. Se os fabricantes querem se destacar dos seus pares, é necessário usar equipamentos de produção de alta qualidade para melhorar a eficiência e a qualidade da produção. O mercado testou a Linha de Produção

Barras de Cereais, e como a maioria dos fabricantes apresentou uma ficha de respostas satisfatória, pena tentar!