

Levar você para entender a Produção de Macarrão

Macarrão

Introdução detalhada :

Existem muitos tipos de macarrão no mercado. Geralmente, os grãos ricos em amido são esmagados, gelatinizados, aromatizados, espremidos. E seco para fazer uma variedade de macarrão com bom gosto e sabor único. Os produtos são cozinhados no vapor. A cor é cristalina, suave, bonita na cor e delicioso no paladar. Que é profundamente amado pelos consumidores.

Todo mundo está familiarizado com o macarrão. Conhece a linha de produção de macarrão? Quanto você sabe sobre isso? Como o nome sugere, esse é o equipamento especialmente utilizado para a produção de macarrão. Apresenta excelente desempenho na produção de macarrão. Os produtos processados são de alta qualidade, saudáveis, nutritivos e deliciosos. A seguir, uma introdução detalhada à Linha de Produção de Macarrão.

Toda a linha de produção de macarrão é feita de aço inoxidável, de bela aparência e durável. As matérias-primas são extrudadas em alta pressão por meio de uma extrusora de parafuso único ou de uma extrusora de parafuso duplo. Finalmente, é aquecido por um molde em alta temperatura para formar macarrão de diferentes formatos. Comparado com o processo de produção anterior, o desempenho é mais perfeito e a eficiência da produção é significativamente melhorada.



Vantagens da linha de produção de macarrão:

1. A conversão de frequência importada ou sistema de controle eletromagnético é adotado. Com alta automação e operação estável.
2. A linha de produção é fácil de operar, limpar e manter. E não requer habilidades especiais e especialistas qualificados altamente pagos.
3. Usando materiais e processos especiais. Os parafusos e porcas envolvidos podem funcionar continuamente sob condições de alto desgaste e alta pressão.
4. O uso de tecnologia de produção clássica padrão moderna. Tecnologia de economia de energia e o desempenho de isolamento térmico. Reduza significativamente os custos de produção.
5. Você pode usar uma sala de secagem que funcione com a fonte de energia mais adequada, gás, eletricidade ou diferentes tipos de combustíveis sólidos.

O princípio de funcionamento da linha de produção de macarrão:

A farinha é misturada com água em uma bateadeira. A farinha misturada é transportada para a extrusora de macarrão por um transportador helicoidal. A parede do cilindro da extrusora tem duas camadas. E a parede interna é resfriada por água. Uma matriz de moldagem é instalada na extremidade de saída da camisa do cilindro. E a farinha úmida é expulsa do orifício da matriz. E corte o macarrão molhado pela cabeça rotativa. O macarrão cai automaticamente no pré-secador. Após a secagem, ele cairá automaticamente no secador de infravermelho distante. Em seguida, entre no refrigerador e, por fim, embale o produto acabado.

Ao fazer macarrão. O princípio básico e o método de processamento de amassar são iguais aos do macarrão seco. Mas o princípio e o método de formação são completamente diferentes do macarrão seco. O macarrão é extrudado. Sua maior vantagem é poder substituir diversos moldes. Esprema macarrão redondo ou sólido, em forma de concha, em forma de letra, em forma de flor suspensa, em forma de roda e outras variedades coloridas.

A linha de produção de macarrão é composta por sistema de alimentação, sistema de mistura, sistema de extrusão, sistema de corte, sistema de secagem, sistema de resfriamento e sistema de embalagem.

A linha de produção inclui unidades básicas como: misturador de matéria-prima, extrusora de parafusos, secador, equipamento principal de secagem, resfriador e máquina de embalagem. Se necessário, o processamento e a produção da massa podem ser completados por equipamentos e maquinários adicionais.

A linha de produção utiliza amido de batata, farinha de batata e amido de milho como principais matérias-primas. Produziu uma variedade de produtos de extrusão secundária com diferentes formatos que são populares no mercado. Como conchas, espirais, tubos quadrados, ervilhas crocantes, tubos redondos. A linha de produção tem tecnologia única, configuração razoável, alto grau de automação e desempenho estável.

Um dos critérios mais importantes para a seleção do equipamento é sua capacidade. Além disso, a escolha da linha de produção depende do porte da empresa. O espaço de produção disponível, o melhor tipo de equipamento e o tipo de massas alimentícias.

A Linha de Produção de Macarrão pode atender basicamente a todas essas condições. Sua tecnologia de produção é muito avançada. Pode-se dizer que é a primeira escolha para fábricas de processamento de alimentos.