

# **A linha de produção do breadcrumb tem vantagens notáveis**

## **Introdução detalhada :**

As migalhas de pão são ingredientes essenciais para fazer alimentos fritos, o que pode fazer com que os alimentos fritos fiquem crocantes por fora e macios por dentro. Portanto, migalhas de pão entraram em milhares de famílias e se tornaram um ingrediente muito comum na cozinha.

Como fabricantes profissionais de alimentos, temos muitos anos de experiência no campo do breadcrumb e dominamos as leis de desenvolvimento de mercado. Recentemente, após uma ampla investigação de mercado, decidimos usar a Linha de Produção de Pão Ralado para processamento e produção. A linha de produção está na indústria. A avaliação é muito boa. Após a inspeção, acreditamos que a linha de produção tem as seguintes vantagens:

### **As vantagens da linha de produção de pão ralado são notáveis:**

- 1. Toda a linha de produção é feita de aço inoxidável de grau alimentício, com qualidade confiável e longa vida útil.**
- 2. Realize um método de produção altamente automatizado, com eficiência de produção muito alta e maior rendimento.**
- 3. Projeto de economia de energia, sem poluição, sem vazamento, sem problemas de "três resíduos", limpo e sanitário.**
- 4. O sistema de lubrificação automática pode reduzir o consumo de energia e estender a vida útil.**
- 5. O processo de produção é muito seguro e não causará perigo aos trabalhadores.**



A linha de produção de breadcrumb tem vantagens muito importantes e excelente desempenho. Ele tem vantagens óbvias no processamento e na produção reais e pode atender às nossas várias necessidades de processamento, especialmente quando comparado com os métodos tradicionais de produção de farinha de rosca. As vantagens são mais óbvias.

**Comparação da linha de produção de pão ralado e métodos tradicionais de processamento de pão ralado:**

A linha de produção de breadcrumb realiza uma produção totalmente automatizada e usa materiais de aço inoxidável de qualidade alimentar e acessórios de marcas de renome internacional. Possui um longo tempo de uso, baixo custo de produção e baixíssimo custo de mão de obra. O método tradicional de produção de farinha de rosca requer muita energia. Além da mão-de-obra, o custo de produção é muito alto.

A linha de produção de farinha de rosca usa o método de extrusão para fazer a farinha de rosca, que não apenas retém os nutrientes da matéria-prima, mas também tem um sabor mais rico. No entanto, o método tradicional de produção de farinha de rosca formará partículas mais óbvias durante a moagem, o que afetará seriamente o Sabor.

**A linha de produção de breadcrumb tem alta eficiência e grande produção, enquanto o método de produção de breadcrumb tradicional tem baixa eficiência e baixa produção.**

Após uma comparação abrangente, descobriremos que a linha de produção de farinha de rosca tem vantagens óbvias e desempenho excepcional, e pode produzir uma variedade de migalhas de pão diferentes, permitindo que nosso escopo de mercado seja ainda mais expandido.

O fabricante também desenvolveu uma variedade de modelos diferentes, para que possa atender às necessidades de mais fábricas de processamento de alimentos, seja uma grande empresa ou uma pequena empresa, você pode encontrar o equipamento de produção mais adequado aqui.



#### Modelos e especificações da linha de produção de pão ralado:

Modelo	01	02	03	04	05
Voltagem	380v	380v	380v	380v	380v
Poder	50kw	80kw	100kw	150kw	250kw
Saída	50-100kg/h	120-170kg/h	150-200kg/h	200-250kg/h	300-350kg/h
Tamanho	1.6*0.7*1.2m	1.7*0.8*1.3m	1.8*0.9*1.4m	1.9*1.0*1.5m	2.1*1.2*1.7m
Mão de obra necessária	1-2pessoas	1-2pessoas	1-2pessoas	1-2pessoas	1-2pessoas

Se não houver um modelo adequado, os engenheiros do fabricante também podem fornecer serviços personalizados. O serviço é muito completo. Com a ajuda dos engenheiros, o equipamento que finalmente selecionamos é muito adequado às nossas necessidades de produção, o que traz muito para o nosso processamento e produção. Melhoria.

Com a ajuda da Linha de Produção de Pão ralado, o pão ralado que produzimos foi reconhecido pelos consumidores e tem desempenhado um papel muito importante na alimentação das frituras. Confiamos muito na linha de produção e manteremos uma manutenção razoável durante o processo de produção e nos esforçamos para maximizar o desempenho do equipamento.

Impulsionada pela tecnologia, a indústria de processamento de alimentos ficará cada vez melhor no futuro!