

O que é uma máquina de macarrão?

Introdução detalhada :

Acredito que muitos de vocês gostam muito de macarrão. Que é um alimento muito popular no mundo. Principalmente nos países ocidentais. Onde se tornou uma necessidade para milhares de famílias. E o conveniente de consumo é a principal razão de ser amplamente popular.

O macarrão é produzido usando uma máquina de macarrão. E o desempenho da máquina de macarrão afeta muito a qualidade final do macarrão. Eu me pergunto o quanto você sabe sobre a máquina de macarrão?

O que é uma máquina de macarrão?

A máquina de macarrão é um equipamento profissional usado para produzir macarrão. Principalmente usando tecnologia de extrusão avançada, farinha de milho, farinha de trigo, amido de milho, etc. Como as principais matérias-primas. E então através da mistura de matérias-primas, extrusão, corte, secagem, resfriamento e processos de embalagem para a produção. O equipamento mais importante é a extrusora de dupla rosca. E os outros equipamentos necessários são misturador, transportador de parafuso, peneira vibratória, elevador, secador, resfriador e máquina de embalagem.



Os principais usos de cada equipamento são os seguintes.

1. Misturador: Misturar as matérias-primas necessárias para usar. Adicionar a quantidade certa de água para ser misturado na forma de massa. O tempo e a velocidade de mistura podem ser ajustados de acordo com a situação real. E a ingestão de água também pode ser ajustada.
2. Rosca transportadora: A massa misturada é transportada para a extrusora de dupla rosca, sem desperdício durante o processo.
3. Extrusora de dupla rosca: Usando a tecnologia de moldagem por extrusão muito avançada. A massa é extrudada em forma. E o processo de produção pode ser ajustado de acordo com as necessidades de produção ou ajustar o molde. De modo que diferentes formas de macarrão possam ser processadas e produzidas.
4. Peneira vibratória: O macarrão que acaba de ser extrudado e moldado é disperso por vibração, o que ajuda a melhorar ainda mais a qualidade do macarrão.
5. Elevador: O macarrão pronto é transportado para a secadora.
6. Secador: O macarrão está seco e a vida útil do macarrão será efetivamente estendida após a redução do teor de água.
7. Máquina de resfriamento: Macarrão de resfriamento rápido. Evita a umidade do macarrão de embalagem em alta temperatura. A qualidade da embalagem será melhorada ainda mais.
8. Máquina de embalagem: embalagem de macarrão.

A descrição acima é a introdução da máquina de macarrão. Através da introdução acima, acredito que você tenha um certo conhecimento sobre a máquina de macarrão. A máquina de macarrão é uma grande novidade na visibilidade da indústria. Uma nova máquina de alimentos pode ser processada para produzir uma variedade de formas. Tal como tubo redondo, tira, concha, carta, macarrão roscado, em forma de roda, muito fácil de usar. É muito fácil de usar e tem uma gama muito ampla de aplicações.



Para podermos produzir os equipamentos mais adequados para os fabricantes, passamos por repetidas experiências, valendo-se da mais avançada tecnologia de produção internacional, e finalmente desenvolvemos e produzimos a Macaroni Machine, que foi reconhecida por vários renomados empresários. Para que possamos controlar eficazmente os custos de produção dos equipamentos no processo de pesquisa e desenvolvimento. Para que possamos dar os preços mais vantajosos aos nossos clientes. Será muito fácil expandir seu mercado tornando seu macarrão bom e barato.

Além da qualidade confiável do macarrão produzido, a qualidade de nossos equipamentos também é confiável. Em aço inoxidável de qualidade alimentar e componentes de marcas reconhecidas internacionalmente. Que garantem qualidade estável e confiável. Um alto grau de automação, operação simples, etc. também os fatores competitivos mais favoráveis da máquina de macarrão.

Se você está procurando um equipamento de boa qualidade e barato, acredito que nosso equipamento lhe fornecer o método de produção ideal. Bem-vindo à nossa fábrica para uma viagem de campo!