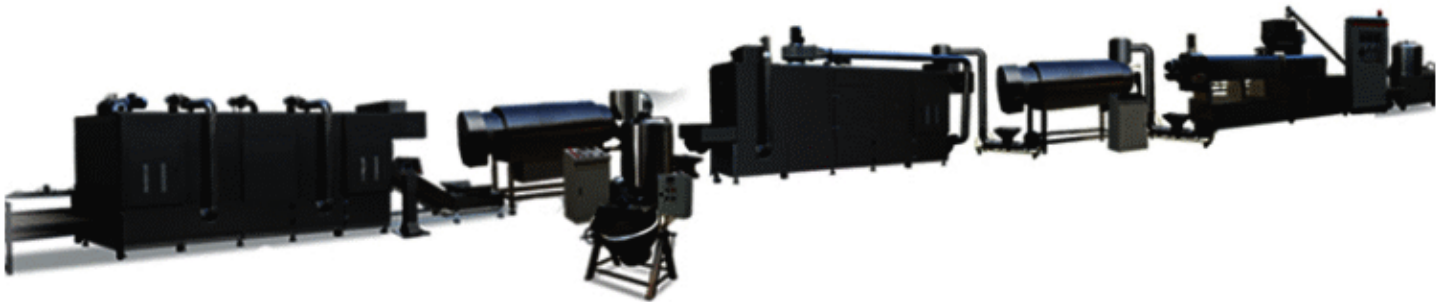


Qual é a linha de produção de cereais?

Introdução detalhada :

Cereais matinais, alimentos em grãos, geralmente pré-cozidos ou prontos para comer, que costumam ser consumidos com leite ou creme no café da manhã, e cereais matinais são contribuintes essenciais para a ingestão de nutrientes para a maioria das pessoas atualmente. É um tipo de alimento instantâneo conveniente para comer, embora seja uma excelente fonte de carboidratos. Os cereais matinais incluem, por exemplo, flocos de milho, aveia, flocos de tâmaras vermelhas, flocos de grãos inteiros, estrelas de creme, etc. É uma fonte significativa de proteínas, uma boa fonte de vitaminas do grupo B, incluindo ácido fólico, uma boa fonte de muitos minerais, tais como ferro, magnésio, cobre, fósforo e zinco, que são adequados para consumo em todas as idades. Como são produzidos os cereais matinais? A seguir, vamos falar da Linha de Produção de Cereais, um equipamento especialmente desenvolvido para a produção de diversos cereais matinais. Uma extrusora de parafuso duplo ou uma extrusora de parafuso único é usada para processar os flocos de cereais, e os cereais matinais resultantes são excelentes em substância com um sabor delicioso; é um alimento moderno de café da manhã para inúmeras famílias.

Conforme mostrado na figura, esta é a linha de produção de cereais matinais. Pode-se ver que a linha de produção tem uma aparência elegante, bastante agradável à primeira vista, e seu desempenho e qualidade são de alto padrão com um número significativo de vantagens.



Características da linha de produção de café da manhã de cereais:

1. Design engenhoso, estrutura razoável e operação simples.
2. Durável aço inoxidável e tecnologia avançada com longa vida útil.
3. Sistema de controle automático de temperatura e alta capacidade de autolimpeza.
4. Transporte de vibração, linha de processo não adesiva e o material é aquecido de maneira uniforme e fácil de secar.
5. Os produtos produzidos são seguros e saudáveis, com alta qualidade e acabamento perfeito.

Fluxo do processo da linha de produção:

Preparação de ingredientes --- mistura --- condicionamento --- extrusão --- compressão --- secagem --- cozimento --- pulverização --- secagem --- resfriamento --- embalagem

Sistema de composição da linha de produção:

Sistema de mistura --- Sistema de extrusão --- Sistema de descascamento --- Sistema de secagem --- Sistema de pulverização de açúcar --- Sistema de secagem --- Sistema de resfriamento --- Sistema de embalagem

1. Sistema de dosagem: Após a conclusão do sistema de dosagem, se houver vários hosts, um sistema automático de alimentação de pó pode ser selecionado.
2. Sistema de extrusão: utiliza vários tipos de hosts com alto grau de automação. O equipamento pode realizar o início de uma tecla do host, salvar dados em tempo real, monitorar em tempo real e alarmar automaticamente.
3. Sistema de pré-secagem: Geralmente, há um pequeno leito fluidizado vibratório, secagem em

tambor e secagem vibratória de oito camadas podem ser selecionados.

4. Sistema de pulverização de açúcar: pulverizar xarope na superfície do material para ajustar o sabor do produto. É dividido em duas partes principais: um tambor e um tanque de chorume. Para melhorar a fluidez e a adesão do xarope, o tambor gira continuamente e é equipado com uma estrutura de aquecimento. Um dispositivo de preservação de calor também é adicionado ao exterior do tambor.

5. Sistema de secagem: Possui sistema de circulação forçada de ar quente para aumentar a eficiência do processo térmico. Pode ser utilizada uma variedade de fontes de calor, como médio, eletricidade, gás, óleo combustível, vapor, etc. Possui sistema de circulação de ar quente forçado para aumentar a eficiência do processo térmico.

6. Sistema de embalagem: completando automaticamente o processo de alimentação, dosagem, enchimento e fabricação de saco, impressão de data, inflação (exaustão) e saída. A precisão da medição é consideravelmente alta com excelente eficiência com material durável.



Categoria do produto final:

Flocos de milho, flocos de trigo integral, cereais matinais, cereais Kellogg, cereais prontos para comer, cereais Cheerios, aveia de frutas, cereais matinais estrelas de mel Nestlé, anéis de mel, fibra de trigo integral rica em fibras, aveia fibra dietética de grãos inteiros, etc. .

A linha de produção de grãos usa milho, trigo, aveia, arroz, cevada, centeio, trigo sarraceno ou cevada como matéria-prima para fazer deliciosos cereais matinais à venda. Após misturar, espremer, prensar, secar, assar, revestir e resfriar, são produzidos diferentes tipos de cereais matinais. A linha de produção pode produzir cereais de diversos formatos, como anéis, bolas, cachos, estrelas, rodas, etc.

O texto acima é uma introdução relacionada à linha de produção de grãos, principalmente no que diz respeito às características, processo de produção e aplicação da Linha de Produção de Cereais. Esperançosamente, este artigo é perspicaz e informativo para você, e você pode obter mais compreensão de nossa linha de produção depois de lê-lo.