Qual é a linha de produção de cereais?

Introdução detalhada:

Cereais matinais, alimentos em grãos, geralmente pré-cozidos ou prontos para comer, que costumai consumidos com leite ou creme no café da manhã, e cereais matinais são contribuintes essenciais para 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 inclue exemplo, flocos de milho, aveia, flocos de tâmaras vermelhas, flocos de grãos inteiros, estrelas de crede de uma fonte significativa de proteínas, uma boa fonte de vitaminas do grupo B, incluindo ácido fólico boa fonte de muitos minerais, tais como ferro, magnésio, cobre, fósforo e zinco, que são adequados consumo em todas as idades.

Como são produzidos os cereais matinais? A seguir, vamos falar da Linha de Produção de Cereais, ur equipamento especialmente desenvolvido para a produção de diversos cereais matinais. Uma extrus parafuso duplo ou uma extrusora de parafuso único é usada para processar os flocos de cereais, e o matinais resultantes são excelentes em substância com um sabor delicioso; é um alimento moderno da manhã para inúmeras famílias.

Conforme mostrado na figura, esta é a linha de produção de cereais matinais. Pode-se ver que a linh produção tem uma aparência elegante, bastante agradável à primeira vista, e seu desempenho e que 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 uniforn 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 embalag

- 1. Sistema de dosagem: Após a conclusão do sistema de dosagem, se houver vários hosts, um sistem automático de alimentação de pó pode ser selecionado.
- 2. Sistema de extrusão: utiliza vários tipos de hosts com alto grau de automação. O equipamento por realizar o início de uma tecla do host, salvar dados em tempo real, monitorar em tempo real e alarm automaticamente.
- 3. Sistema de pré-secagem: Geralmente, há um pequeno leito fluidizado vibratório, secagem em tam secagem vibratória de oito camadas podem ser selecionados.
- 4. Sistema de pulverização de açúcar: pulverizar xarope na superfície do material para ajustar o sabo produto. É dividido em duas partes principais: um tambor e um tanque de chorume. Para melhorar a adesão do xarope, o tambor gira continuamente e é equipado com uma estrutura de aquecimento 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 processo térmico. Pode ser utilizada uma variedade de fontes de calor, como médio, eletricidade, gá combustível, vapor, etc. Possui sistema de circulação de ar quente forçado para aumentar a eficiênci processo térmico.
- 6. Sistema de embalagem: completando automaticamente o processo de alimentação, dosagem, ence 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 come Cheerios, aveia de frutas, cereais matinais estrelas de mel Nestlé, anéis de mel, fibra de trigo integra fibras, aveia fibra dietética de grãos inteiros, etc. .

A linha de produção de grãos usa milho, trigo, aveia, arroz, cevada, centeio, trigo sarraceno ou cevad matéria-prima para fazer deliciosos cereais matinais à venda. Após misturar, espremer, prensar, seco revestir e resfriar, são produzidos diferentes tipos de cereais matinais. A linha de produção pode proceesais 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 di 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 compres nossa linha de produção depois de lê-lo.