

Tecnologia de processamento Kurkure e características da linha de produção

Introdução detalhada :

Kurkure é um snack extrusado com sabor crocante e boa textura. É apreciado pelos consumidores devido ao seu sabor delicioso, nutrição rica e bom gosto para jovens e idosos, e sua variedade de sabores atende a diferentes necessidades dos consumidores. Seu mercado é bastante amplo e com grande potencial de desenvolvimento.

Como o Kurkure é muito popular, a máquina de lanches Kurkure também está se desenvolvendo cada vez mais. Como equipamento para a produção de Kurkure, ele passou por muitas modificações e melhorias contínuas, é comumente usado na indústria de processamento de alimentos, podendo processar diversos tipos de salgadinhos, sendo hoje muito popular no mercado.



A linha de produção Kurkure consiste principalmente em um misturador, transportador de parafuso, extrusora de parafuso único, máquina de corte, forno de cozimento, transportador de refrigeração e de embalagem. Toda a linha é altamente automatizada e fácil de operar, e seu fluxo de processo é o

A linha adota a tecnologia de extrusão de parafuso duplo e único para substituir o processo de cozimento tradicional, incluindo mistura, cozimento, extrusão, formação, aromatização e embalagem, sem caldeira. O processo é simples, alta eficiência e baixa poluição.

(1) Máquina de mistura

Os grãos de milho são misturados com água para preparar a farinha para fazer Kurkure.

(2) Extrusora de matriz rotativa

A farinha de milho é cozida no vapor e o Kurkure é extrudado do molde. A compressão e o atrito geram calor. O molde rotativo torce e enrola a farinha antes da extrusão para fornecer um produto com um formato uniforme.

(3) Fritadeira Automática

Fritar Kurkure em óleo de cozinha quente, fritar uniformemente torna a comida crocante e deliciosa.

(4) Esteira de refrigeração

Esfria o Kurkure frito e reduz a temperatura antes de embalar.

(5) Sistema de tempero automático

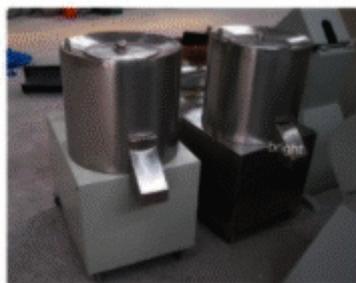
Adicionar o tempero desejado ao Kurkure frito e resfriado para dar-lhe diferentes sabores.

(6) Máquina de embalagem automática

Embale o Kurkure em sacos lindamente impressos com descarga automática de gás.



1 Grinder



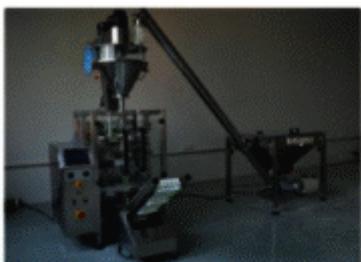
2 Mixer



3 Extruder



4 Oven



8 Packing



7 Cooling



6 Crusher



5 Hoister

A linha é composta principalmente de grãos de milho, que são alimentados na extrusora com cabeça adicionando água ao misturador de farinha. Na extrusora, o farelo é aquecido e o teor de umidade é devido ao superaquecimento e à pressão da rosca. A farinha passa pela matriz e é cortada no comprimento.

desejado pela faca de corte. O kurkure é frito em óleo de cozinha, depois resfriado e temperado, o tempero é pulverizado sobre o kurkure para melhorar seu sabor e, por fim, embalado.

A Linha de Produção Kurkure é desenvolvida e produzida com base no equipamento anterior, superior ao processo de produção anterior e mais capaz de atender às necessidades das fábricas de processamento de alimentos, economizando custos e trazendo maiores benefícios econômicos, cujas principais vantagens são as seguintes.

Vantagens da Linha de Produção Kurkure:

- 1 Toda a linha é altamente automatizada, fácil de operar e economiza mão de obra.
- 2 O sistema de controle de temperatura automático visualizado torna o controle de temperatura mais intuitivo e os parâmetros mais precisos.
- 3 A linha cobre uma pequena área, é de configuração flexível, fácil de operar e altamente adaptável.
- 4 Todas as máquinas são feitas de aço inoxidável de qualidade alimentar, com design razoável e altamente confiável.
- 5 Adote conversão de frequência importada ou sistema de controle eletromagnético, operação suave, desempenho superior e longa vida útil.

O texto acima é a introdução do processo de processamento da Linha de Produção Kurkure e suas características. Pelo conteúdo acima, acredito que você tenha um entendimento específico sobre a produção de lanches Kurkure. A máquina de lanches Kurkure tem configuração flexível, fácil de operar e altamente adaptável. Tem muitas vantagens e é bem recebido pela indústria.