

# Como você faz pedaços de proteína vegetal?

## Introdução detalhada :

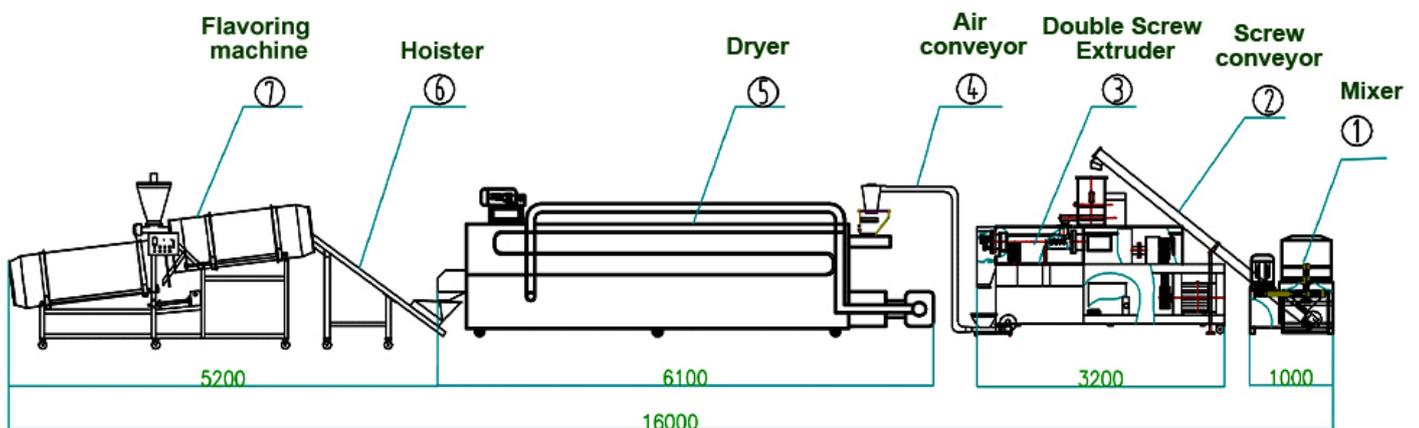
A proteína sedosa tem uma boa estrutura de fibra filamentososa, alta proteína, baixo teor de gordura, zero colesterol e fragrante proteína extraída de fibra. É um alimento nutritivo e saudável que não só pode substituir parte da carne animal, mas também pode ser diretamente processado em comida vegetariana casual. Tem uma ampla gama de utilizações. Pode reduzir os produtos alimentícios acabados e, portanto, também pode melhorar o sabor do produto.



A máquina de nuggets de soja pode ser utilizada para produzir todos os tipos de produtos proteicos, através do ajuste da matriz de extrusão, são cilíndricos, quadrados, pedaços, flocos, carnes desfiadas, carnes em cubos, migalhas, etc. A proteína de soja é a principal matéria-prima para vegetarianos carne, pato assado vegetariano, bolas vegetarianas, saco de tempero de macarrão instantâneo, bolinhos de massa congelados e linguiça de presunto. Ele também pode produzir lanches casuais prontos para comer, carne vegetariana ralada / bife vegetariano, hambúrgueres rápidos, etc., bem como aplicações de panela quente e panela quente picante.

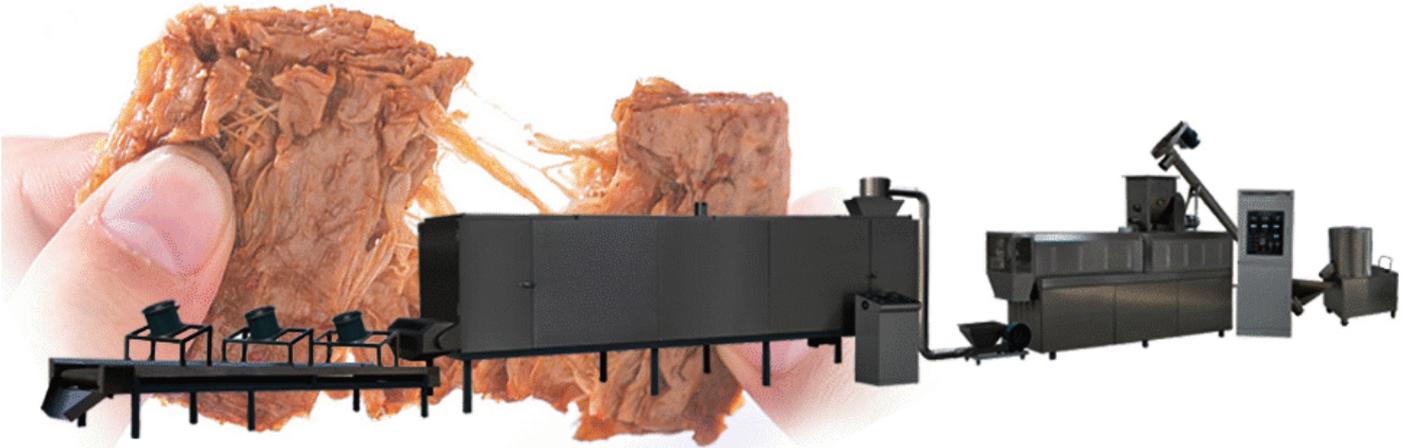
## Configuração da máquina de nuggets de soja:

1. Misturador (mistura de pó) ? 2. Transportador helicoidal ? 3. Extrusora de parafuso duplo (extrusão, corte e formação) ? 4. Transportador de ar (transporte) ? 5. Forno (assar) ? 6. Transportador de resfriamento



A máquina de nuggets de soja inclui equipamento de proteína de soja de carne vegetariana, equipamento de proteína de desenho, equipamento de proteína de carne vegetariana, equipamento de proteína de carne, equipamento de processamento de carne vegetariana, equipamento de

produção de proteína vegetariana de carne, equipamento de processamento de carne vegetariana de soja.



Em termos de tecnologia, a máquina de nuggets de soja usa farelo de soja com baixo teor de gordura e baixa temperatura como matéria-prima básica. Após a extrusão, sopro e cura, o tecido de amido da matéria-prima em pó é desnaturado e gelatinizado, o que tem um efeito mais homogeneizador e é mais fácil de digerir e absorver. Além disso, o produto final tem uma melhor estrutura de tecido granular e efeito de floco filamentar do tipo malha. Portanto, o produto final de carne vegetariana processado por esta linha de produção de proteína tem as vantagens de alto teor de nutrientes, saboroso e mastigável, sabor diverso e fácil de absorver.



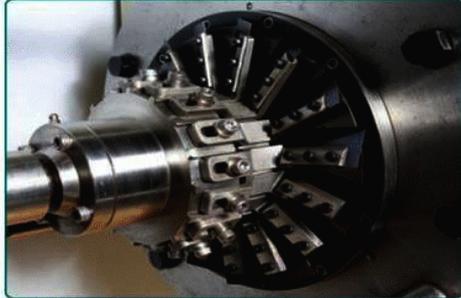
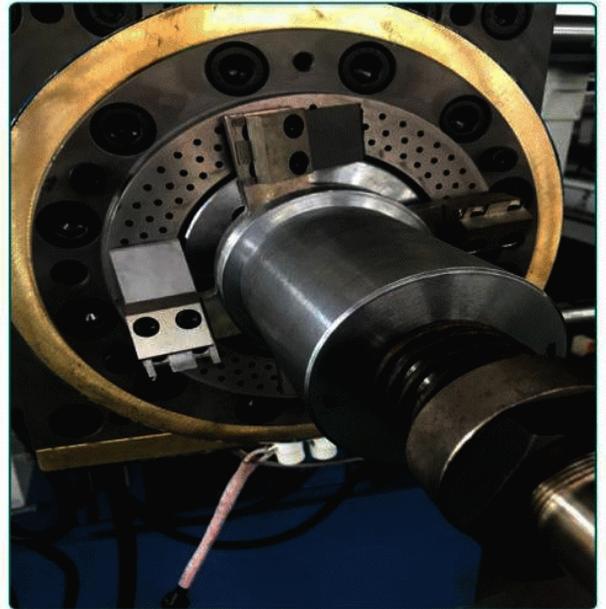
Em termos de processo, equipamento de proteína de carne, equipamento de processamento de carne vegetariana, equipamento de produção de carne vegetariana de proteína, equipamento de processamento de carne de proteína de soja, equipamento de proteína de soja de carne vegetariana, equipamento de proteína de desenho de seda e linha de produção de equipamento de proteína de carne estão livres de poluição séria, como como ruído e poeira.

#### **Parâmetros da máquina de nuggets de soja:**

	LY65	LY70	LY100
Tensão de entrada	380V/50Hz	380V/50Hz	380V/50Hz
Capacidade instalada	90KW	110KW	120KW
Consumo de energia	75KW	95KW	115KW
Saída	100-150kg/h	200-300kg/h	400-500kg/h
Comprimento	19m	20m	21m

#### **Suporte técnico:**

1. Responder a consultas relacionadas sobre equipamentos, tecnologia, embalagens e layout padronizado de edifícios de fábricas antes do projeto;
2. Experimentos e demonstrações podem ser realizados em nossa oficina para seus produtos e processos para escolher o equipamento de processo adequado para você;
3. De acordo com suas necessidades, fornecer soluções de sistema de produção eficientes.



### **Serviço pós-venda:**

1. Fornecer instalação de linha de produção, serviços de comissionamento e treinamento para operadores;
2. O equipamento tem um período de garantia de um ano, e as peças de reposição e os serviços são fornecidos a preços de custo além do período de garantia;
3. Auxiliar na atualização e transformação das linhas de produção de produtos existentes.