Como você faz pedaços de proteína vegetal?

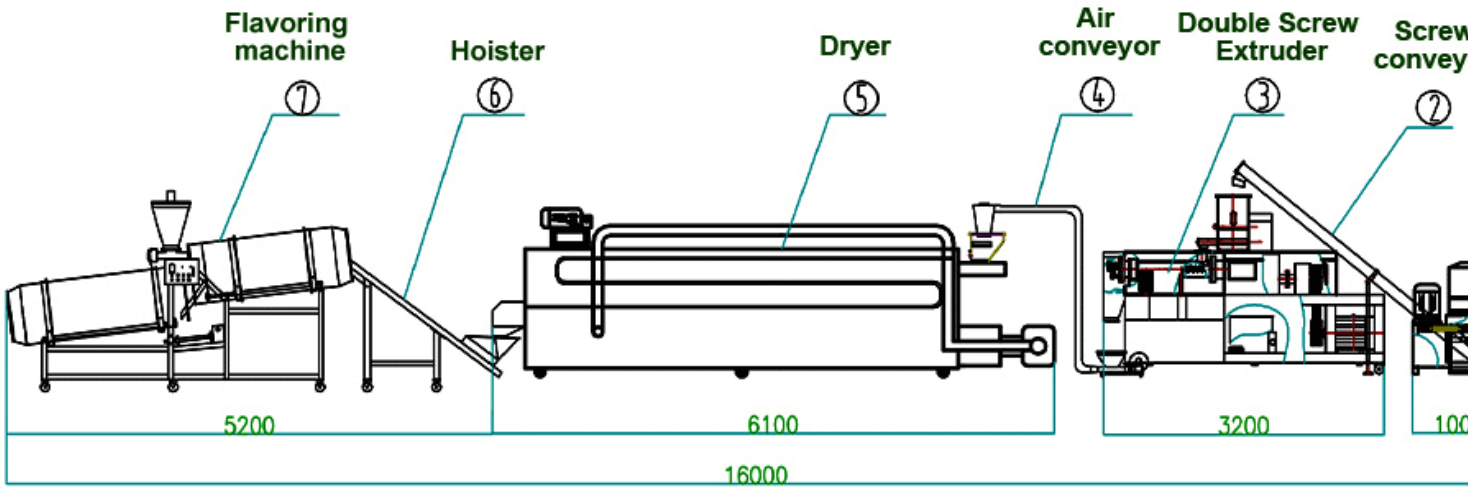
Introdução detalhada :

A proteína sedosa tem uma boa estrutura de fibra filamentosa, alta proteína, baixo teor de gordura, 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 vegetar casual. Tem uma ampla gama de utilizações. Pode reduzir os produtos alimentícios acabados e, port também pode melhorar o sabor do produto.

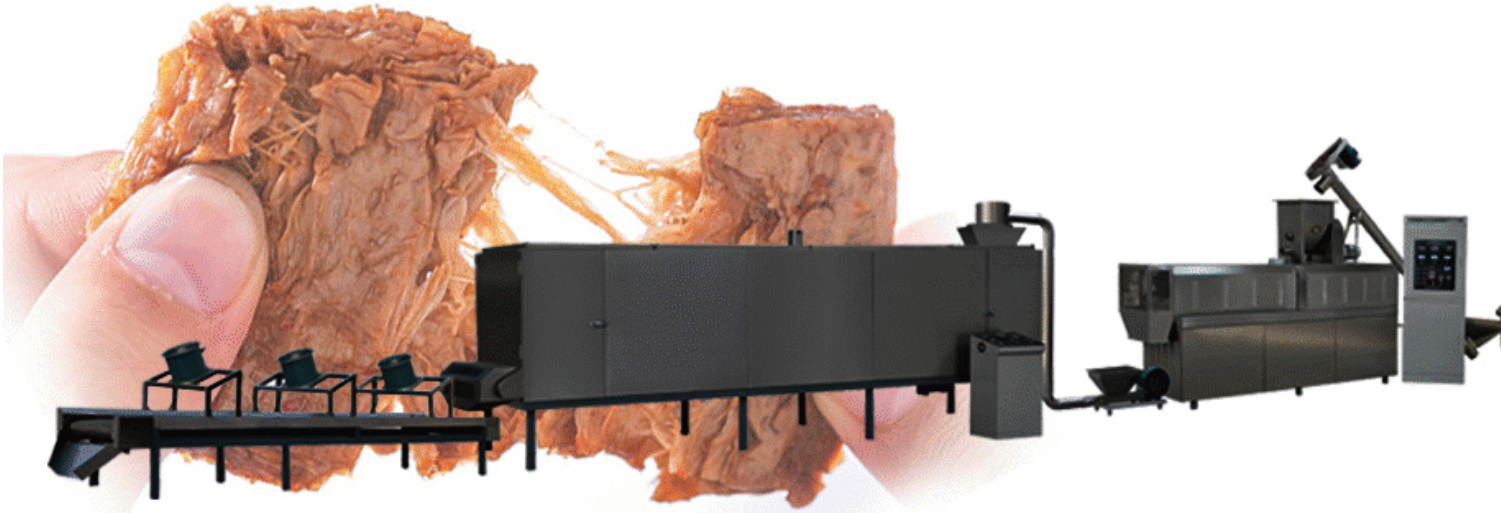
A máquina de nuggets de soja pode ser utilizada para produzir todos os tipos de produtos proteicos, do ajuste da matriz de extrusão, são cilíndricos, quadrados, pedaços, flocos, carnes desfiadas, carnes cubos, migalhas, etc. A proteína de soja é a principal matéria-prima para vegetarianos carne, pato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

Configuração da máquina de nuggets de soja:

1.Misturador (mistura de pó) 2. Transportador helicoidal 3. Extrusora de parafuso duplo (extrusão 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, equipam proteína de desenho, equipamento de proteína de carne vegetariana, equipamento de proteína de c equipamento de processamento de carne vegetariana, equipamento de produção de proteína vegeta 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 temperatura como matéria-prima básica. Após a extrusão, sopro e cura, o tecido de amido da matéri em pó é desnaturado e gelatinizado, o que tem um efeito mais homogeneizador e é mais fácil de dig 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 d produção de proteína tem as vantagens de alto teor de nutrientes, saboroso e mastigável, sabor dive fácil de absorver.

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

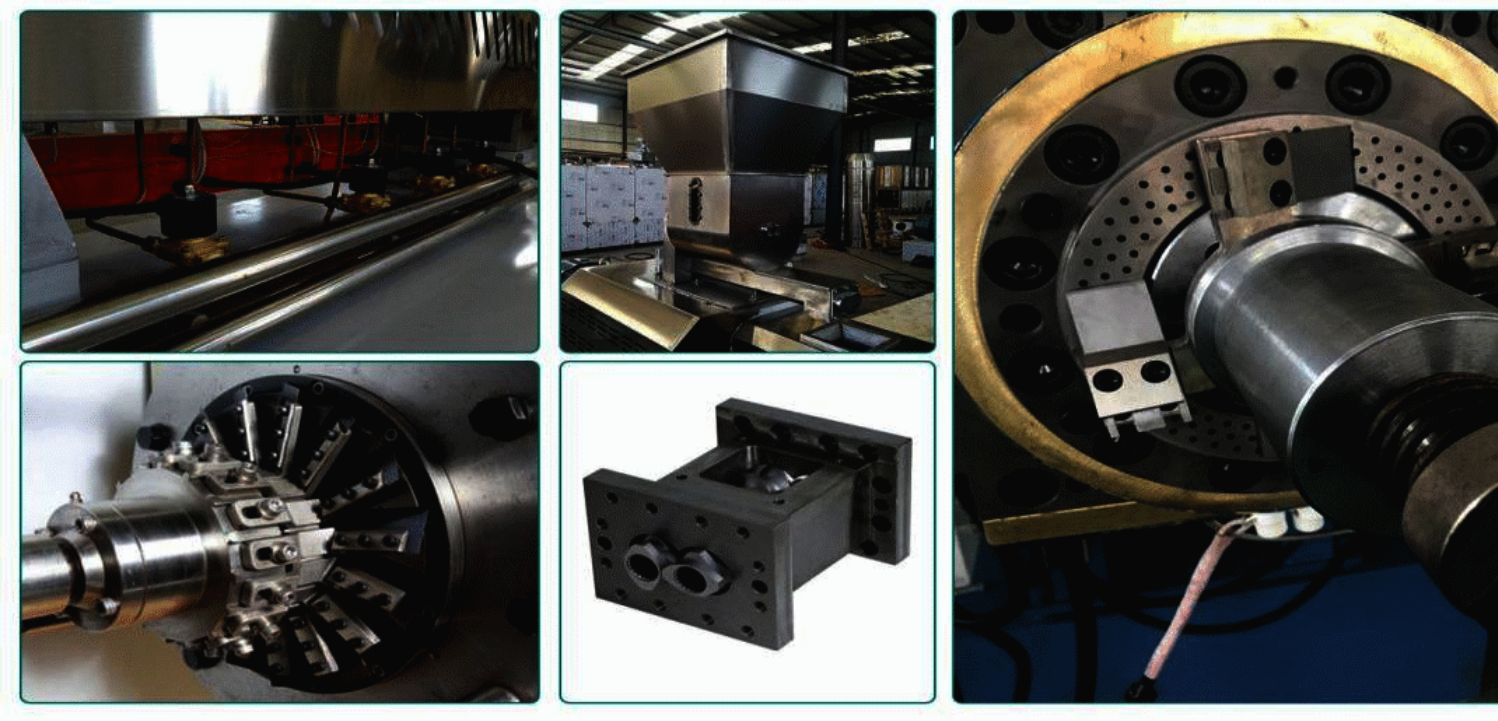
Parâmetros da máquina de nuggets de soja:

	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 padron edifícios de fábricas antes do projeto;

2. Experimentos e demonstrações podem ser realizados em nossa oficina para seus produtos e proc
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 opera
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.