## Introdução às características da Linha de Produção Barras de Cereais

## Introdução detalhada:

Influenciado pelos meios de comunicação da Internet e pela melhoria do nível económico do público conceito de alimentação saudável está profundamente enraizado no coração das pessoas, resultand surgimento de muitos produtos alimentares saudáveis, um dos quais são as barras de cereais.

A barra de cereais é um lanche feito de milho, aveia, trigo sarraceno, painço, nozes e outros ingredie também agregam alguns oligoelementos e são muito ricos em nutrição. É por isso que as barras de contro tornaram um alimento saudável para o café da manhã de muitos consumidores que acreditam que promotor seus corpos mais saudáveis comendo-as.

Como fabricantes de barras de cereais, sempre nos esforçamos para fornecer barras de cereais de a qualidade aos nossos clientes e, ao longo dos anos, usamos uma variedade de equipamentos. Recena Linha de Produção de Barras de Cereais goza de grande reputação no setor e possui uma excelenta avaliação, por isso decidimos experimentar esta linha de produção.



Após um período de uso, descobrimos que o equipamento da barra de cereal tem um desempenho e vantagens excelentes.

Quais são as vantagens da Linha de Produção de Barras de Cereais?

1. É feito de aço inoxidável 304, que é resistente ao desgaste e à corrosão, e a qualidade é muito con

- 2. O equipamento de processamento de barras de cereais tem um alto grau de automação, com efic produção muito alta.
- 3. O sistema de controle PLC torna a operação muito simples. Os trabalhadores comuns podem operacilmente após um treinamento simples.
- 4. Fácil manutenção e baixo custo de manutenção.
- 5. Pode processar e produzir muitos tipos de alimentos.
- 6. Máquina de processamento de barra de cereal personalizável, o comprimento da barra de cereal para ajustado à vontade.
- 7. Nenhuma poluição no processo de produção, nenhum problema de "três resíduos".

A linha de produção consiste em panela de açúcar fervente, misturador, máquina de carregamento, de enformação, equipamento de revestimento, secador e máquina de embalagem, etc. É muito flexívusar, mesmo se você comprar um dos equipamentos individuais também é possível. Além disso, o fatambém desenvolveu uma variedade de modelos diferentes para a escolha da maioria dos processa alimentos.

Modelos de equipamentos e parâmetros técnicos da Linha de Produção de Barras de Cereais:

Modelo	010	020	030	040
Voltagem	380v/50Hz	380v/50Hz	380v/50Hz	380v/50Hz
Poder	60KWKW	80KW	100KW	150KW
Colheita	300-600kg/h	400-700kg/h	600-900kg/h	1000-1500kg/h
Mão de obra	1-2 pessoas	1-2 pessoas	1-2 pessoas	2-3 pessoas
Tamanho	1.2*0.7*1.3m	1.3*0.8*1.4m	1.5*0.8*1.5m	1.9*1.1*1.7m

Na hora de escolher, o fabricante só precisa escolher de acordo com suas necessidades, podendo at customizar, não importa o tipo de necessidade. Os engenheiros desta empresa irão se comunicar co então fornecer a solução mais abrangente.

A linha de produção pode processar e produzir barras de cereais, barras energéticas, barras de prote barras de substituição de refeição, barras de nozes, nogado e outros produtos de cereais de altíssim qualidade e com bom corte e moldagem. É amplamente reconhecido pelos consumidores e nos perrexpandir ainda mais nosso mercado.



Com a Linha de Produção de Barras de Cereais sentimos realmente o encanto de equipamentos de qualidade, e é muito fácil aumentar a produtividade com equipamentos de qualidade. A demanda do mercado por barras de cereais é muito alta hoje, a tendência está aumentando rapidamente e a com de mercado está ficando acirrada. Nesse ambiente, apenas equipamentos de alta qualidade podem destacar no mercado.

A linha de produção nos traz grande potencial de desenvolvimento e nos dá maior confiança para ex mercado. Acreditamos que, com a ajuda da linha de produção, certamente daremos início a mais reconhecimento do consumidor e permitiremos que nossa empresa obtenha um maior desenvolvim mesmo tempo, também esperamos que a indústria de processamento de alimentos possa criar uma ainda maior com nossos esforços conjuntos!