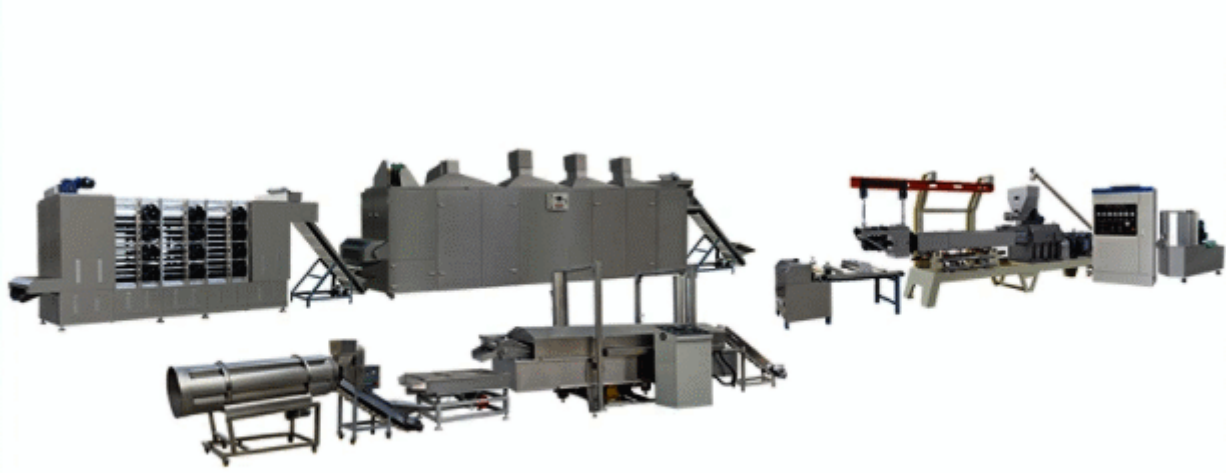
Uma breve introdução à máquina de macarrão

Introdução detalhada :

A massa é um tipo de produto seco semiacabado, geralmente processado a partir da massa, cozido e
tempo hábil usando a tecnologia de cozimento por extrusão, extrudado e moldado até que a umidad
inferior à exigida pela produção. Este produto semiacabado é muito compacto e de densidade unifor
Pode ser facilmente armazenado por mais de um ano em condições normais de armazenamento em
temperatura ambiente sem embalagem especial. Os produtos de massa podem ser fritos ou cozinha
pelos clientes. São mais de 600 formatos de massas, cada um com um propósito delicioso. Massas lo
massas curtas, massas que podem ser recheadas, massas para sopas - os usos para massas são infin
Macaroni Machine é uma máquina especialmente desenvolvida para a produção de passados nos últ
anos. A máquina adota tecnologia de extrusão avançada, combinada com experiência anterior de fab
e tem uma melhoria mais notável no processo de produção e desempenho de qualidade significativo
a versão aprimorada pode atender melhor aos requisitos de produção de massa de macarrão.



Modelo	001	002
Poder instalado	70KW	100KW
Consumo de energia	50KW	70KW
Produção máxima	80-100kg/h	100-150kg/h
Tamanho	29000*2000*2200mm	27000*2000*2200mm

Características da máquina de macarrão:

1. Possui sistema de lubrificação automática, o que reduz bastante o consumo de energia da máquin
prolonga sua vida útil.

2. O sistema de alimentação adota alimentação forçada de parafuso duplo, alimentando de maneira

uniforme e adequada para uma ampla variedade de matérias-primas.
3. O parafuso tem capacidade de autolimpeza, o uso do equipamento é mais razoável e conveniente processo de limpeza é simples.
4. O sistema de controle automático de temperatura visível pode tornar o controle de temperatura m intuitivo e os parâmetros mais precisos.
5. O equipamento é feito de aço inoxidável e o parafuso é feito de liga de aço e tecnologia especial, q excepcionalmente durável.
6. A alimentação, o corte rotativo e a unidade principal adotam o sistema de regulação da velocidade conversão de frequência, que tem forte potência, operação estável e economia de energia.
7. O parafuso combinado segmentado é adequado para uma ampla variedade de matérias-primas e mais diversos. Os comprimentos de parafuso diferentes podem atender a vários processos de produ
Fluxograma da linha de produção de macarrão:
Matéria-prima mistura transporte de parafuso moldagem por extrusão secagem resfriament
Lista de equipamentos para linha de produção de macarrão:
Misturador --- Transportador de parafuso --- Extrusora de parafuso --- Secador --- Máquina de resfria Máquina de embalagem
Misturador: é feito de aço inoxidável de qualidade alimentar e é usado para misturar matérias-prima ser selecionados misturadores de diferentes capacidades.
Extrusora: Usada para espremer o material em forma. A mesma extrusora pode produzir macarrão c diferentes formatos, alterando os moldes.
Secador: O método de aquecimento do secador inclui vapor, aquecimento elétrico, diesel, gás, etc. El também é feito de aço inoxidável de qualidade alimentar, que é usado para secar produtos extrudad
Máquina de embalagem: Diferentes máquinas de embalagem podem ser selecionadas de acordo co tamanho do saco a ser embalado. A máquina de embalagem é totalmente automática e fácil de oper
O sistema de extrusão de macarrão é composto por um sistema de alimentação, um sistema de extr sistema de aquecimento, um sistema de transmissão, um sistema de corte rotativo e um sistema de
O material é alimentado pelo alimentador e o cilindro é submetido a alta temperatura, alta pressão e cisalhamento para expandir o material e atender aos requisitos de qualidade, como o estado de orga exigido.

Parâmetros técnicos da máquina de macarrão:

Modelo	001	002
Poder instalado	70KW	100KW
Consumo de energia	50KW	70KW
Produção máxima	80-100kg/h	100-150kg/h
Tamanho	29000*2000*2200mm	27000*2000*2200mm

A máquina de macarrão de macarrão pode usar amido de batata, amido de milho, amido de tapioca, de trigo, farinha de milho, etc. como matérias-primas, por meio de processos como mistura, extrusão secagem, resfriamento, etc., por meio de diferentes tipos de moldes de extrusão para produzir os dif formatos que são populares no mercado Massas, como ervilha crocante, sem casca, espiral, tubo qu tubo redondo, ondulado, etc. As matérias-primas também podem ser misturadas com suco de veget fazer massas de cores diferentes, que são adequado para restaurantes, lanches e fábricas de proces de alimentos.

Em geral, a Máquina de Macarrão Macarrão possui as características de estrutura compacta, operaçã simples, robustez e durabilidade, operação estável, grande economia de energia e ampla gama de ap Tem sido amplamente utilizado e recebeu elogios unânimes dos clientes. É capaz de fabricar uma gra variedade de massas, simplesmente mudando o molde, podendo também produzir outros tipos e fo também. Ele pode atingir vários usos em uma máquina e tem uma ampla gama de aplicações. A máq altamente versátil e ideal para fábricas de processamento de alimentos de pequeno e médio porte. O produtos produzidos são de alta qualidade, saudáveis, saborosos e nutritivos. É ideal para o process de massas e produção de todos os tipos.