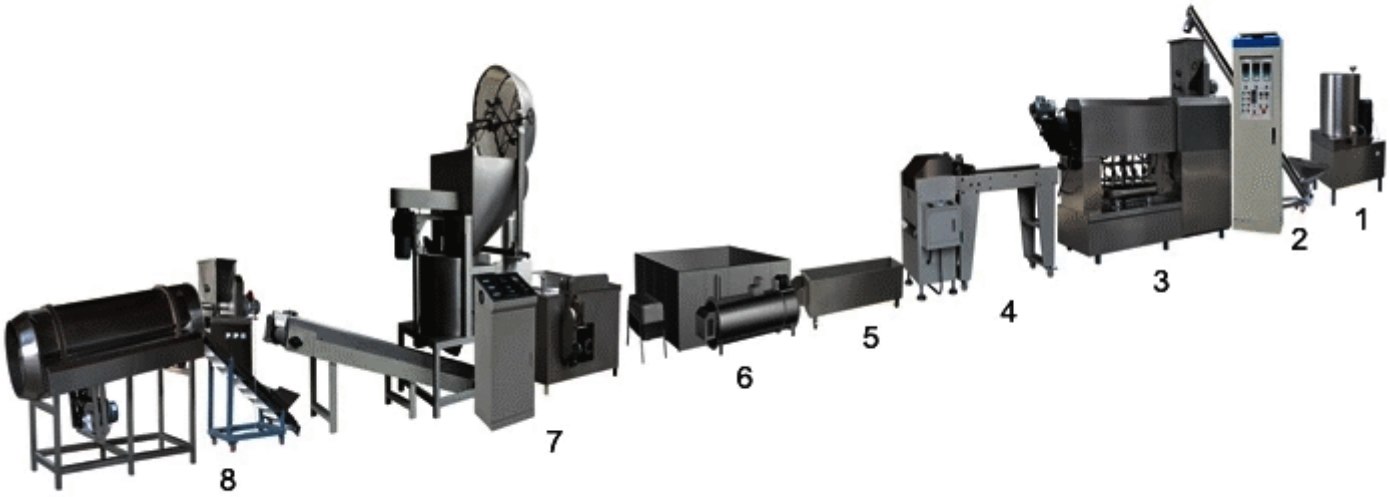
Análise de Linha de Produção Industrial de Macarr

Introdução detalhada :

Graças ao seu preço acessível e versatilidade na cozinha, as massas constituem um alimento básico n
média em muitos países ocidentais. Na verdade, a Pasta fornece-lhe energia, bem como nutrientes e
na forma de fibras, vitaminas e minerais. Combine sua massa com ingredientes saudáveis para prepa
refeições repletas de nutrientes. O processo de produção de massa tradicional é relativamente mais
e complicado; acredita-se que tenha certas desvantagens. Nos últimos anos, com o avanço da ciência
tecnologia, melhorias contínuas foram feitas no processo de produção de macarrão e novos tipos de
equipamentos de produção de macarrão também surgiram de forma consistente.

O equipamento de processamento industrial de massas aprimorou significativamente a tecnologia e
processo mais eficaz, eliminando com sucesso algumas desvantagens tradicionais. Dito isto, a linha c
produção tem as características de um alto grau de automação, boa estabilidade, operação convenie
grande produção em curto tempo de trabalho. Além disso, pode processar uma variedade de matéri
primas, como amido de milho, amido de batata, farinha de trigo, etc., e tem uma ampla gama de apli
excepcionalmente versátil e pode realizar vários usos em uma máquina e é capaz de economizar cus
investimento tremendamente.

Conforme mostrado na figura, a Linha de Produção de Macarrão Industrial tem design fácil, estrutura
compacta. Toda a linha de produção é concluída de uma só vez, desde a mistura da matéria-prima,
moldagem por extrusão, resfriamento e embalagem. Possui alto grau de automação. Além disso, são
necessárias apenas uma ou duas pessoas para concluir toda a linha de processamento e produção. P
a força de trabalho é significativamente economizada em grande extensão e a eficiência do trabalho
significativamente melhorada.



Características da linha de produção de macarrão industrial:

1. A linha de produção tem alto grau de automação, operação conveniente e baixo custo de investim

2. O consumo de energia é muito baixo e a área útil é pequena, o que garante todos os processos de aplicação do pó até a finalização.

3. Técnicos avançados de controle de frequência garantem um trabalho estável e menos consumo de

4. É desenvolvido de acordo com produtos e requisitos semelhantes no mercado internacional, com compacta, design inovador e desempenho estável.

5. O investimento dessa linha de produção é apenas um décimo do de equipamentos de grande port custo é baixo. Especialmente adequado para pequenas empresas ou empresas próprias.

Parâmetros técnicos da linha de produção de macarrão industrial:

Tensão de entrada	380 V/50Hz, 3 Estágio
Poder instalado	89.6 kW
Consumo de energia	60 kW

Capacidade (saída)	100-150 kg/hora
Tamanho da instalação	20000 X 5000 X 2400 mm
Mão de obra necessária	Macarrão: 1-2 trabalhadores

O acima são os parâmetros técnicos do equipamento para referência. Pode-se verificar pela tabela q desempenho técnico da linha de produção é excelente, com baixo consumo de energia e mantendo padrão de eficiência de trabalho. Além disso, o espaço é pequeno e a operação requer poucos trabal além de muito fácil de usar.

O preço desta linha de produção também é muito razoável, acredite ou não, o fato é que você não p

gastar muito dinheiro para comprar um equipamento de alta qualidade, que é um excelente custo-b

A Linha de Produção de Macarrão Industrial utiliza a farinha de trigo como matéria-prima sem aditivo disso, é capaz de fabricar uma variedade de massas em diferentes formatos e cores. Atualmente, a fa trigo com proporções adequadas de farinha de trigo sarraceno e farinha de castanha de água doce é como matéria-prima, além disso, com a linha de produção de massas alimentícias. Existem dois novo produtos que foram desenvolvidos com sucesso atualmente, respectivamente Kumang Macaroni e S Soba Macaroni.

Impulsionada pela ciência e tecnologia, a linha de produção de massas industriais também tem sido continuamente aprimorada e suas funções têm se tornado cada vez mais perfeitas, com uma gama m ampla de aplicações, podendo produzir uma variedade de tipos de massas. Além disso, os produtos produzidos são de altíssima qualidade e saudáveis. Durante o processo de produção, nenhum polue produzido. Ao mesmo tempo, a nutrição original do alimento é mantida ao máximo.