

Leve você para entender a linha de produção de macarrão

Introdução detalhada :

O macarrão é um tipo de macarrão muito apreciado pelos clientes. Pode-se dizer que é muito popular no mercado, sendo um alimento indicado para todas as idades. Existem muitos tipos de macarrão. Geralmente são selecionados alimentos ricos em amido ou farinha grosseiramente moída, que são triturados, misturados com a matéria-prima, espremidos e secos para formar vários alimentos para massas com bom gosto e sabor único.

A linha de produção de macarrão é um equipamento especialmente utilizado para fazer macarrão. A produção pode usar farinha de trigo duro, amido de batata, amido de milho e farinha de trigo como matérias-primas e cortar em cascas, espirais e espirais após misturar, espremer, secar e resfriar. Linha de produção de massas em vários formatos, como tubo quadrado.



A linha de produção de macarrão adota a mais avançada tecnologia e é desenvolvida e fabricada por uma equipe profissional de design. Ele resolve as deficiências da massa no processo tradicional de produção de macarrão. Possui excelente desempenho na produção de macarrão e outras massas, e o design é razoável. É simples de operar. Isso economiza bastante mão de obra e melhora a eficiência do trabalho. As principais características são as seguintes:

Características da linha de produção de macarrão:

1. A linha de produção possui um sistema de controle automático de temperatura, o que torna o controle de temperatura mais fácil e preciso.

2. O parafuso do equipamento é feito de aço inox e um processo especial, que possui uma vida útil longa.
3. A correia transportadora e a tampa do forno são feitas de aço inoxidável para garantir a segurança dos alimentos produzidos.
4. A gama de aplicação da linha de produção é muito ampla, e diferentes tipos de massa podem ser produzidos mudando o molde.
5. Design razoável, estrutura compacta, alto grau de automação, operação muito simples e alta eficiência de trabalho.

Fluxo do processo da linha de produção de macarrão:

Misturador → transportador de parafuso → extrusora → máquina de corte → secador → máquina de resfriamento → máquina de embalagem

1. Misturador: Misture o pó da matéria-prima com água e mexa uniformemente. É feito de aço inoxidável para não vazar durante o processo de mistura. O mixer de alta velocidade tem um efeito melhor do que o de baixa velocidade.
2. Transportador: transportar os materiais misturados no tambor de aço inoxidável para o alimentador da extrusora. Durante o processo de transporte, não haverá poeira, poluição e vazamento de material.
3. Extrusora: A extrusão de matérias-primas é uma etapa muito crítica. A tecnologia de extrusão com vácuo é usada. O conversor de frequência controla a velocidade do motor principal, motor do cortador e motor de alimentação.
4. Máquina de corte: principalmente para cortar a superfície, e a velocidade de corte pode ser ajustada.
5. Secador: É usado para assar e secar produtos, e o método de secagem pode escolher o método de aquecimento a gás, vapor e diesel. A velocidade de operação da esteira de malha pode ser controlada pelo conversor de frequência, ou aquecimento elétrico, com um sistema de controle automático de tempo.
6. Máquina de resfriamento: resfrie os alimentos desidratados, baixe a temperatura do macarrão e finalize a embalagem do produto.
7. Máquina de embalagem: embalagem final do produto acabado, pesagem do produto, impressão automática da data e selagem.



O processo de produção é o seguinte: as matérias-primas são misturadas com ingredientes precisos a etapa de moldagem por extrusão é realizada com uma extrusora de parafuso especialmente projetada para garantir o melhor efeito de extrusão. Uma vez que a massa é amassada até a consistência desejada, é passada por um molde adequado para produzir a forma desejada e cortada em diferentes comprimentos. O sistema de secagem de longa duração e baixa temperatura remove a umidade da massa. Depois que a massa seca é resfriada e estabilizada, ela é transportada para o almoxarifado ou diretamente embalada. O texto acima é a descrição da linha de produção de macarrão. A linha de produção é muito superior em termos de aparência, qualidade e desempenho. Os produtos produzidos são de alta qualidade e saudáveis, com uma grande variedade de produtos, que atendem às necessidades dos consumidores. É o melhor na produção de macarrão e produtos afins.