

800-2000kg / h Máquina de fazer Badi de soja com extrusora de parafuso duplo

Especificações :

Preço	Contate-Nos
Marca	LOYAL
Local de origem	Shandong China
Quantidade Min.Order	1
Condições de pagamento	T/T,L/C,D/P
Capacidade de fornecimento	25 dias / planta de fabricação de nuggets de soja
Detalhe da Entrega	20 dias - 35 dias
Detalhes da embalagem	Caixa de madeira ou pellets de madeira dependiam da exigência do cliente
Garantia	1 ANO
Material:	Aço inoxidável 304
Certificação:	CE BV ISO 9001
Demonstração de teste	Bem-vindo a nos visitar a qualquer momento para demonstração de máquinas
Automação	Totalmente automatizado
Serviço pós-venda prestado	Engenheiros disponíveis para fazer manutenção de máquinas no exterior

Introdução detalhada :

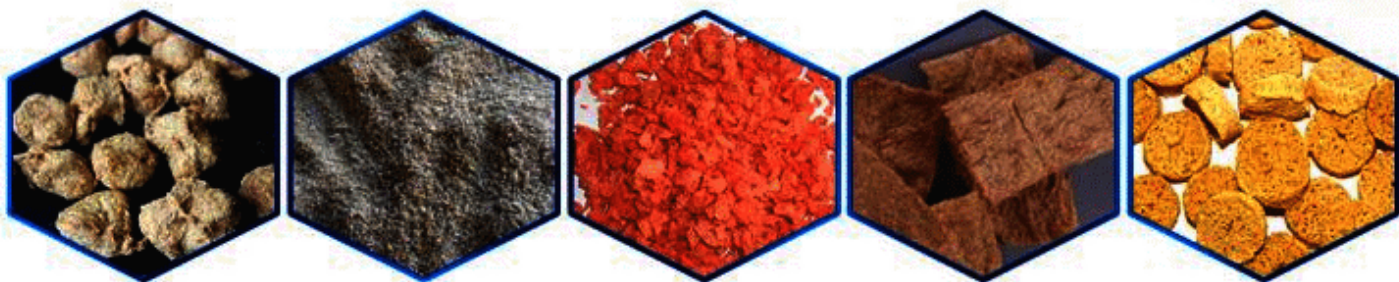
?FLUXOGRAMA PRINCIPAL DA LINHA DE PRODUÇÃO DE CARNE DE SOJA
PARÂMETRO TÉCNICO DA LINHA DE PRODUÇÃO DE CARNE DE SOJA PARA VENDA
IMAGEM DETALHADA DO EQUIPAMENTO PRINCIPAL DA LINHA DE PRODUÇÃO DE CARNE DE SOJA MAIS VENDIDA

Vantagens da tecnologia de extrusora de parafuso duplo

?VANTAGENS DA LINHA DE PRODUÇÃO DE CARNE DE SOJA PARA VENDA
IMAGENS DE PRODUTOS ACABADOS

A máquina de fazer badi de soja 800-2000kg / h com extrusora de dupla rosca adota a tecnologia de extrusão de dupla rosca, com base nos anos de experiência de nossa empresa na produção de equipamentos de extrusão, combinada com pesquisa e desenvolvimento de equipamentos avançados no país e no exterior. As principais matérias-primas da linha de produção de carne de soja são farelo de soja, farelo de amendoim, etc., que formam uma estrutura fibrosa em camadas por meio de processos técnicos como agitação, extrusão e secagem. A máquina de produção de carne de soja totalmente automática produz alto teor de proteína, tem o estado e o sabor da carne e tem as características de absorção de óleo, absorção de água e absorção de sabor. O produto não contém colesterol e gordura animal e tem sabor delicado. A máquina industrial de produção de carne

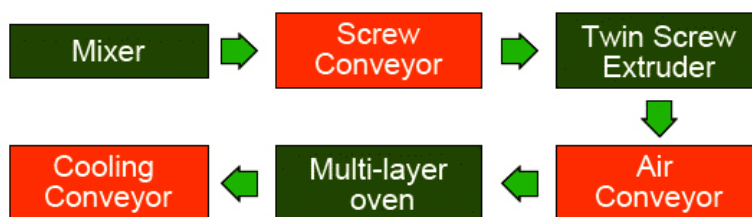
de soja pode ser amplamente utilizada em produtos de carne, fast food, comida ultracongelada e também pode ser transformada em vários salgadinhos vegetarianos e pratos vegetarianos.



Item	Máquina automática para fazer carne de soja
Matéria-prima	Proteína de soja em pó desengordurante, borra de soja, farelo de soja.
Produtos finalizados	Proteína de soja texturizada, carne de soja vegetariana, pepita de soja.
Uso de Carne de Soja	Produtos cárneos, fast food, ultracongelados, salgadinhos vegetarianos e pratos vegetarianos.

?FLUXOGRAMA PRINCIPAL DA LINHA DE PRODUÇÃO DE CARNE DE SOJA

1. Misturador de farinha
2. Transportador de parafuso
3. Extrusora de parafuso duplo
4. Transportador de ar
5. Forno multicamadas
6. Transportador de resfriamento



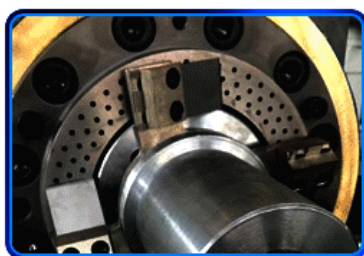
Misturador de farinha	Para misturar farinha de soja derrotada com água: a matéria-prima é adicionada à água e o aditivo químico líquido se mistura totalmente. Essa parte que toca o misturador no material adota o material de aço inoxidável. O orifício de descarga adota o novo design de alça aberta. Tem a boa vedação para que os materiais.
Parafuso transportador	Os materiais misturados podem ser transportados através dele para o alimentador da extrusora sem qualquer vazamento, poeira e poluição; a quantidade e a velocidade da alimentação são uniformes e estáveis.
Extrusora de parafuso duplo	Para cozinhar o pó de soja e extrusar em diferentes formas: a extrusora de parafuso duplo inclui alimentação, extrusão, corte, aquecimento, transmissão e sistema de controle. Os parafusos são feitos de liga de aço; O sistema de lubrificação forçada; Sistema de controle automático de temperatura; Sistema de controle de velocidade automática Auto-limpeza. Com a extrusora, o amido é modificado por meio de aquecimento e prensagem.
Transportador de ar	Leve os produtos extrudados para o forno ou máquina de secar
Máquina de secar	É uma produção contínua de equipamentos de secagem, pode usar uma correia de malha de aço inoxidável multicamadas para obter a alimentação, transporte e descarga do material. É utilizado para secagem e resfriamento contínuo de produtos agrícolas, ervas medicinais, salgadinhos de pellets, pastas, rações para animais de estimação ou outros.
Transportador de resfriamento	Os produtos que saem do equipamento de secagem são resfriados na esteira de resfriamento.

PARÂMETRO TÉCNICO DA LINHA DE PRODUÇÃO DE CARNE DE SOJA PARA VENDA

Modelo	Extrusora de energia	Saída	Dimensão da Extrusora
LY-65-TVP	45 kw	100~150kg/h	3600x1000x2000mm
LY 65	45kw	120~160kg/h	3200x1000x1800mm
LY 75-TL	140 kw	200~300kg/h	5200x1000x1900mm
LY 75-E	125 kw	400~500kg/h	5900x1000x1900mm
LY 85-V	110 kw	300-400 kg/h	5900x1000x1900mm
LY 100	160 kw	1000kg/h	5700*1300*2500mm



IMAGEM DETALHADA DO EQUIPAMENTO PRINCIPAL DA LINHA DE PRODUÇÃO DE CARNE DE SOJA MAIS VENDIDA



Vantagens da tecnologia de extrusora de parafuso duplo

Tipo automático

Totalmente automatizado.

Altamente eficiente	Alta eficiência, higiene, segurança. Desde a mistura do material até a embalagem, 2-3 trabalhadores são suficientes.
Ambiente fabril	Sem vazamento de pó de pó.
Matéria-prima do pó acabado	Mais matérias-primas podem ser usadas em uma produção, como farinha de arroz, farinha de milho, farinha de soja, aveia, trigo sarraceno, etc., e vários nutrientes podem ser adicionados ao mesmo tempo.
Pó acabado	Após a expansão, os nutrientes são facilmente absorvidos pelo corpo humano.
Gosto de pó acabado	Gosto delicado, uso amplamente.

?VANTAGENS DA LINHA DE PRODUÇÃO DE CARNE DE SOJA PARA VENDA

A máquina automática de produção de carne de soja é projetada com base na avançada tecnologia de extrusão dupla-rosca. a extrusora de carne de soja mudou o processo de produção tradicional. O processo de produção de uma máquina comercial de carne de soja é a mistura, extrusão e secagem automatizada. Além do farelo de soja, as matérias-primas disponíveis também podem ser proteína em pó sem gordura, etc .; A máquina de fazer soja badi é fabricada em forma de tecido de soja e usa proteína de soja isolada e farinha de soja desengordurada de soja como matéria-prima. proteína isolada, proteína texturizada de soja, venda carne de soja vegetariana. A carne de soja em vários formatos pode ser produzida para atender às diferentes necessidades dos clientes.

As máquinas de produção de carne de soja são fabricadas por nós usando matérias-primas de alto nível e tecnologia de ponta. Nossos profissionais especializados nos auxiliam no fornecimento de máquinas altamente eficientes para nossos clientes. Todos esses projetos de fabricação de carne de soja passam por rigorosos testes para garantir a qualidade e a entrega livre de falhas dos produtos. Nossa máquina de fazer soja com extrusora de dupla rosca é muito apreciada por nossos clientes por sua robustez e longa vida.

IMAGENS DE PRODUTOS ACABADOS

A matéria-prima da carne de soja é o farelo de soja desengordurado, e os principais componentes são proteínas (mais de 50%) e carboidratos. A carne de soja não contém colesterol, tem baixo teor de açúcar, alta digestibilidade e é rica em uma variedade de aminoácidos necessários ao corpo humano. É uma proteína completa ideal. A linha de produção de carne de soja é extrudada por dupla rosca, processada sob alta temperatura de curto prazo, alto teor de água e alta pressão para reorganizar as moléculas de proteína de forma organizada. Possui uma estrutura mesmo direcional e uma estrutura porosa semelhante a carne, por isso possui excelente retenção de água e mastigável. A proteína texturizada de soja pode ser dividida em flocos, pedaços e grânulos em forma; pode ser dividido em cores primárias e vermelhas, e tem uma ampla gama de utilizações.



?