¿Cómo produce las galletas la línea de producción galletas?

Introducción detallada :

La galleta es un bocadillo predominante que disfruta mucha gente y puede ser aceptado por casi tod consumidores. Hay un mercado muy grande y una gran ganancia.

Como fabricante de galletas, nuestro objetivo es proporcionar galletas de buena calidad a un buen p para nuestros clientes. En este proceso, hemos utilizado una variedad de equipos para mejorar la ca nuestra producción, y la línea de producción de galletas se ha convertido en nuestra máquina favorit nos ha ayudado a expandir nuestro mercado de manera efectiva.

La línea de producción está compuesta por varios equipos, que incluyen amasadoras, máquinas forn hornos eléctricos, máquinas de inyección de aceite, líneas de enfriamiento y máquinas empacadoras acción combinada de múltiples equipos, se pueden procesar y producir una variedad de diferentes ti galletas con alta eficiencia.

¿Cómo produce las galletas la línea de producción de galletas?

El proceso de producción de la línea tiene un proceso muy estándar, que requiere una serie de proce
producción como mezclar materias primas, prensar, cortar y formar con rodillos, rociar aceite, horne
enfriar para completar la producción.
Los siguientes son los métodos de procesamiento específicos:
Las principales materias primas para la producción de galletas son harina de trigo, azúcar, aceite, hu
leche, aroma comestible, sal comestible, etc. Las materias primas se seleccionan para ser de calidad
y se mezclan de acuerdo con la receta estándar de galletas.
Las materias primas se mezclan en el mezclador para agitar uniformemente. Las materias primas se
en una masa suave, después de lo cual la masa se transfiere a la máquina formadora y la prensa de r
prensa en forma de galletas, luego la máquina cortadora se corta en forma de galleta. Se pueden pro
diferentes formas de galletas cambiando los moldes. Para las galletas con semillas de sésamo en la s
se pueden espolvorear semillas de sésamo y almendras sobre la masa inmediatamente después de
presionarla.
Las galletas formadas se transportan al horno. Las galletas se hornean en el horno y, para que se vea
doradas y crujientes, se rocían con aceite marrón o aceite de canola en el rociador de aceite.
A continuación, las galletas pasarán por la línea de enfriamiento, en la que la temperatura de las gall
reducirá a unos 30 , momento en el que la temperatura estará lista para el envasado final. De lo con
muy fácil hacer que las galletas estén húmedas y suaves a altas temperaturas, lo que afectará el sabo
vida útil.
El último paso es utilizar la máquina de envasado para el envasado.

Después de usar la línea de producción de galletas durante un tiempo, descubrimos que la línea pue traernos un cambio significativo. Su rendimiento es muy superior, con métodos de producción totaln automatizados, muy alta eficiencia de producción. Y el proceso de producción está muy avanzado. La galletas producidas son de color dorado, crujientes y de sabor suave, y pueden procesarse en bizcoc soda, bizcochos de chocolate, bizcochos de sándwich y otros tipos de bizcochos, que son muy popula entre los consumidores.

Con esta línea de producción, nuestra eficiencia y calidad de producción se han mejorado significativ y el bajo precio del equipo. Con base en esto, controlamos efectivamente el costo de producción de l galletas, brindando a los consumidores precios más favorables, lo cual es muy importante para noso expandir el mercado para tener mayor competitividad en el mercado competitivo.

En el avance tecnológico actual, la competencia entre plantas procesadoras de alimentos tiene más c con la competencia de equipos. El rendimiento del equipo afectará en gran medida el desarrollo de la empresa. ¡Pero ahora tenemos la confianza suficiente para aprovechar el mercado más grande!