

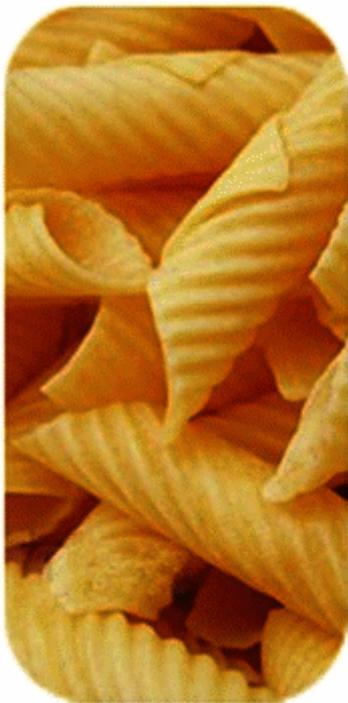
# Te lleva a comprender la producción de pasta de macarrones

## Introducción detallada :

Hay muchos tipos de macarrones en el mercado. Generalmente, los granos ricos en almidón se trituran, gelatinizan, aromatizan y exprimen. Y secados para hacer una variedad de fideos con buen gusto y sabor único. Los productos se cuecen al vapor. El color es cristalino, suave, hermoso y delicioso en sabor. Que es muy querido por los consumidores.

Todo el mundo está familiarizado con los macarrones. Entonces, ¿conoce la línea de producción de macarrones? ¿Cuánto sabes sobre esto? Como su nombre indica, este es el equipo especialmente utilizado para producir macarrones. Demuestra un excelente desempeño en la elaboración de macarrones. Los productos procesados son de alta calidad, saludables, nutritivos y deliciosos. La siguiente es una introducción detallada a la línea de producción de pasta de macarrones.

Toda la línea de producción de macarrones está hecha de acero inoxidable, de apariencia hermosa y duradera. Las materias primas se extruyen a alta presión a través de una extrusora de un solo tornillo o una extrusora de doble tornillo. Finalmente, se calienta mediante un molde a alta temperatura para formar macarrones de diferentes formas. Comparado con el proceso de producción anterior. La actuación es perfecta. Y la eficiencia de producción se mejora significativamente.



Ventajas de la línea de producción de macarrones:

1. Se adopta la conversión de frecuencia importada o el sistema de control electromagnético. Con alto nivel de automatización y funcionamiento estable.
2. La línea de producción es fácil de operar, fácil de limpiar y mantener. Y no requiere habilidades especiales de expertos calificados altamente remunerados.
3. Uso de materiales y procesos especiales. Los tornillos y tuercas involucrados pueden trabajar continuamente bajo condiciones de alto desgaste y alta presión.
4. El uso de tecnología de producción clásica estándar moderna. Tecnología de ahorro energético y alto rendimiento de aislamiento térmico. Reducir significativamente los costos de producción.
5. Puede utilizar un secadero que funcione con la fuente de energía más adecuada, gas, electricidad o incluso diferentes tipos de combustibles sólidos.

El principio de funcionamiento de la línea de producción de macarrones:

La harina se mezcla con agua en una batidora. La harina mezclada se transporta a la extrusora de macarrones mediante un transportador de tornillo. La pared del cilindro de la extrusora es de doble cavidad se enfría con agua. Se instala una matriz de moldeo en el extremo de salida de la camisa del cilindro. Y la harina húmeda se extruye por el orificio del troquel. Y cortar en macarrones húmedos por el cabezal giratorio. El producto cae automáticamente en el pre-secador. Después del secado, caerá automáticamente en el secador de infrarrojo lejano. Luego ingrese al enfriador y finalmente empaque el producto terminado. Al hacer macarrones. El principio básico y el método de procesamiento de amasado son los mismos que los fideos secos. Pero el principio y el método de formación son completamente diferentes a los fideos secos. Los macarrones se extruyen. Su mayor ventaja es que puede reemplazar varios moldes de fideos redondos huecos o sólidos, en forma de concha, en forma de letra, en forma de flor colgante, en forma de rueda y otras variedades de colores.

La línea de producción de macarrones está compuesta por un sistema de alimentación, un sistema de extrusión, un sistema de corte, un sistema de secado, un sistema de enfriamiento y un sistema de empaque.

One of the most important criteria for selecting equipment is its capacity. In addition, the choice of production line depends on the size of the company. The available production space, the best type of energy, and the type of pasta products.

Macaroni Pasta Production Line can basically meet all these conditions. Its production technology is very advanced. It can be said to be the first choice for food processing plants.