

La introducción relacionada de la línea de producción de galletas.

Introducción detallada :

La galleta es un bocadillo muy común, su sabor es crujiente y crujiente, dulce y salado, y es amada por los consumidores, es un tipo de alimento para jóvenes y mayores, Biscuit Production Line es un equipo especialmente diseñado para hacer galletas, que puede producir galletas saludables y de alta calidad. Hay una introducción detallada a este dispositivo.



Como puede ver en la imagen, el personaje principal de este artículo, ----- Línea de producción de galletas, tiene una apariencia hermosa y de alta gama y todavía está en línea. La máquina tiene mejor calidad y rendimiento que los equipos anteriores para hacer galletas, y sus muchas ventajas pueden satisfacer las necesidades de las plantas procesadoras de alimentos.

Ventajas de la línea de producción de galletas:

- 1 El cuerpo está hecho de acero inoxidable, robusto y resistente al desgaste, con una calidad confiable y una larga vida útil.
- 2 Todas las piezas, como el motor, el aparato eléctrico y el cojinete, están fabricadas con una marca mundial, por lo que el funcionamiento es estable.
- 3 Alto grado de automatización, una sola máquina se puede controlar individualmente, solo se necesitan una o dos personas para operar, fácil de operar.

4, el diseño del equipo es muy razonable, estructura compacta, tamaño pequeño, puede ahorrar mucho espacio.

5 El equipo adopta un diseño especial de ahorro de energía, con bajo costo de energía, sin contaminación y sin tres fenómenos de desperdicio.

Estas son algunas de las principales características de la línea de producción de galletas. Como nuevo equipo, prevalece en el mercado. Se ha ganado el apoyo y la confianza de la mayoría de los usuarios, aportando considerables beneficios económicos a los clientes y ahorrando costes. Echemos un vistazo a la composición de la línea de producción de galletas y las funciones de cada componente.

Composición de la línea de producción de galletas:

La línea de producción consta principalmente de una mezcladora, un alimentador de masa, una prensa de hojas, una cortadora rotativa, una máquina formadora, un horno de horneado, una cinta transportadora de enfriamiento, un apilador y una máquina empacadora. Todos los procesos de mezclado, alimentación, prensado de láminas, conformado, reciclaje de residuos, horneado, enfriamiento para apilar y empaquetar pueden completarse automáticamente en una línea.



1 Mezclador

Amasar la harina y el agua en masa u otros materiales y mezclar bien las materias primas.

2 alimentador

La masa se vierte en el alimentador, el transportador está cerca, la máquina transporta la masa a la prensa de hojas, la masa se corta en trozos adecuados y uniformes, y luego se transportan a la prensa de tabletas y al transportador de salida.

3 Prensa de hojas

Genere piezas de masa de tamaño y forma uniformes, listas para adelgazar o prensar capas. El grosor de las piezas de masa se cambia ajustando el espacio entre los rodillos.

4, cortadora

A medida que la hoja de masa pasa a través del cortador giratorio, el molde la corta en forma.

5, máquina formadora

Se utiliza para formar galletas. Después de enrollar la masa con un rodillo, se forma mediante un molde.

6 Horno

Los hornos se utilizan para hornear galletas, galletas y volantes, papas fritas y patatas fritas, y muchos otros productos.

7 Transportador de enfriamiento

Se utiliza para el enfriamiento natural de las galletas después de su descarga del horno, equipado con un dispositivo tensor neumático y un sistema automático de alineación de la correa.

8 Apilador

Para clasificar y transportar galletas en filas a mesas de empaque o máquinas emparadoras.

9, máquina de embalaje

La mesa de embalaje está conectada con el apilador de galletas para facilitar el embalaje automático de cookies y cookies.

La línea de producción de galletas se usa ampliamente para hacer varios tipos de galletas (galletas blandas, galletas de sándwich de crema, galletas de soda, galletas, galletas de barra, galletas de hojaldrado, galletas de impresión de patrones, etc.) Los moldes de galletas se personalizan para diferentes formas de galletas. , y los moldes para galletas también se pueden diseñar de acuerdo con requisitos específicos.



Lo anterior es la introducción de la línea de producción de galletas, principalmente dijo las características del equipo y la función de los componentes de la máquina. Después de leer, creo que debe tener una cierta comprensión de los submarinos están pavimentados. No sé si necesita comprar una máquina para hacer galletas. Si es necesario, le proporcionaremos servicios al respecto. Bienvenido a contactarnos para más información.

información.