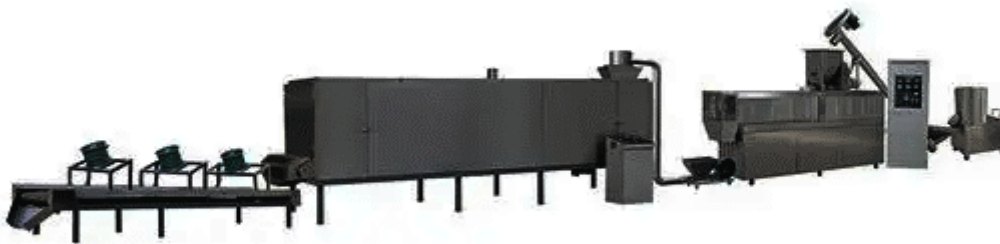


Lleve a comprender la línea de producción de macarrones

Introducción detallada :

Los macarrones son un tipo de fideos muy popular entre los clientes. Se puede decir que es muy popular en el mercado, y es un alimento apto para todas las edades. Hay muchos tipos de macarrones. Generalmente se seleccionan alimentos ricos en almidón o harina molida gruesa, que se trituran, se mezclan con materias primas, se exprimen y se secan para hacer varios alimentos de pasta con buen gusto y sabor único. La línea de producción de macarrones es un equipo especialmente utilizado para hacer macarrones. La línea de producción puede utilizar harina de trigo duro, almidón de patata, almidón de maíz y harina de trigo duro como materias primas, y puede cortarse en cáscaras, espirales y espirales después de mezclar, exprimir, sequear y enfriar. Línea de producción de pasta de varias formas como tubo cuadrado.



La línea de producción de macarrones adopta la tecnología más avanzada y es desarrollada y fabricada por un equipo de diseño profesional. Soluciona las deficiencias de la pasta en el proceso tradicional de elaboración de macarrones. Tiene un excelente desempeño en la producción de macarrones y otras formas de pasta. El diseño es muy razonable. Es simple de operar. Ahorra enormemente mano de obra y mejora la eficiencia del trabajo. Sus principales características son las siguientes:

Características de la línea de producción de macarrones:

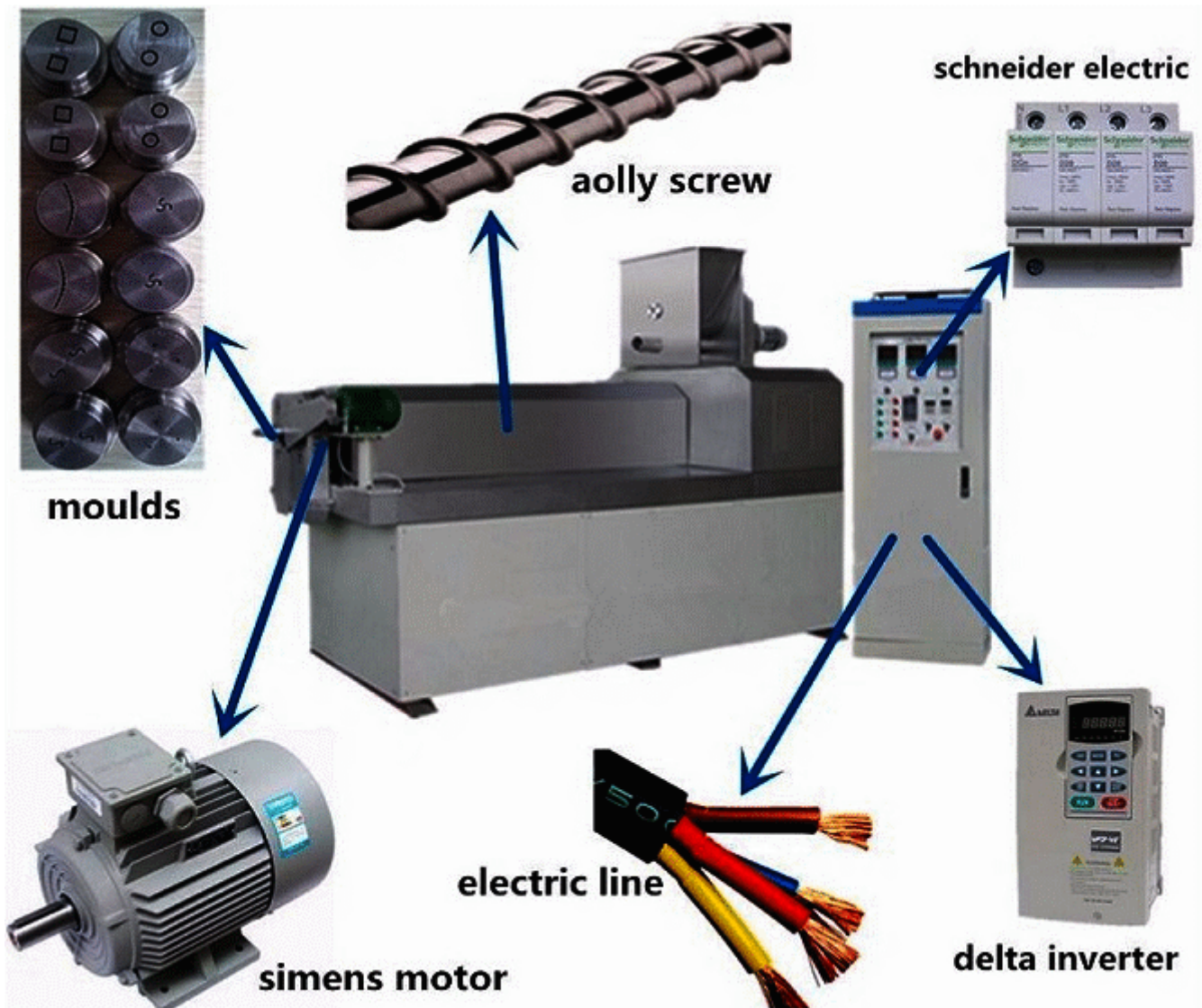
1. La línea de producción tiene un sistema de control de temperatura automático, que hace que el control de temperatura sea más fácil y preciso.
2. El tornillo del equipo está hecho de acero inoxidable y un proceso especial, que tiene una vida útil más larga.

3. La cinta transportadora y la tapa del horno están hechas de acero inoxidable para garantizar la seguridad de los alimentos producidos.
4. El rango de aplicación de la línea de producción es muy amplio y se pueden producir diferentes tipos de pasta cambiando el molde.
5. Diseño razonable, estructura compacta, alto grado de automatización, operación muy simple y alta eficiencia en el trabajo.

Flujo de proceso de la línea de producción de macarrones:

Mezclador transportador de tornillo extrusora cortadora secadora máquina de enfriamiento empaquetadora

1. Mezclador: Mezcle el polvo de materia prima con agua y revuelva uniformemente. Está hecho de acero inoxidable y no gotea durante el proceso de mezcla. El mezclador de alta velocidad tiene un mejor efecto que el mezclador de baja velocidad.
2. Transportador: Transporta los materiales mezclados en el tambor de acero inoxidable al alimentador del extrusor. Durante el proceso de transporte, no habrá polvo, contaminación ni fugas de material.
3. Extrusora: La extrusión de materias primas es un paso muy crítico. Se utiliza tecnología de extrusión de vacío continuo. El convertidor de frecuencia controla la velocidad del motor principal, el motor de corte y el motor de alimentación.
4. Máquina de corte: principalmente para cortar la superficie, y la velocidad de corte se puede ajustar.
5. Secadora: Se utiliza para hornear y secar productos, y el método de secado puede elegir el método de calentamiento de gas, vapor y diesel. La velocidad de funcionamiento de la correa de malla se puede controlar mediante un convertidor de frecuencia o calefacción eléctrica, con un sistema de control automático de la temperatura.
6. Máquina de enfriamiento: enfríe los alimentos secos, baje la temperatura de los macarrones y haga que el producto sea fácil de empacar.
7. Envasadora: envasado final del producto terminado, pesaje del producto, imprimiendo automáticamente la fecha y sellado.



El proceso de producción es el siguiente: las materias primas se mezclan con ingredientes precisos y la etapa de moldeo por extrusión se lleva a cabo con una extrusora de tornillo especialmente diseñada para garantizar el mejor efecto de extrusión. Una vez que la masa se amasa a la consistencia deseada, se pasa por un molde adecuado para producir la forma deseada y se corta en diferentes longitudes. El sistema de secado a baja temperatura y a largo plazo elimina la humedad de la pasta. Una vez que la pasta seca se enfría y se estabiliza, se transporta al almacén o se empaqueta directamente.

Lo anterior es la descripción de la línea de producción de macarrones. La línea de producción es muy eficiente en términos de apariencia, calidad y desempeño. Los productos elaborados son de alta calidad y saludables, con una amplia variedad de productos, que satisfacen las necesidades de los consumidores. Es el mejor método para la producción de macarrones y productos relacionados.