

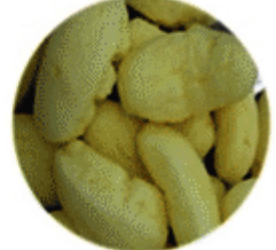
# Proceso de producción de la línea de producción de bocadillos

## Introducción detallada :

Los bocadillos son la mejor comida para el entretenimiento diario del público en general. A personas de todas las edades y condiciones sociales les gusta mucho. La línea de producción de bocadillos es el mejor método para producir una amplia variedad de bocadillos con un rendimiento de alto costo.

La línea de producción utiliza maíz, arroz, trigo, avena y cebada como materias primas para producir y procesar varios tipos de bocadillos, utilizando tecnología de extrusión muy avanzada. Los alimentos producidos tienen un sabor muy crujiente y también se conserva la nutrición de las materias primas. Es una máquina de alimentos muy avanzada en la industria de procesamiento de alimentos.

La línea de producción de bocadillos incluye mezcladoras, extrusoras, secadoras, máquinas aromatizadoras, líneas de enfriamiento y máquinas de envasado, cada una de las cuales tiene un papel único que desempeñar. Y los fabricantes pueden personalizar no solo toda la línea, sino también un solo equipo, lo que hace flexible y versátil.



El proceso de producción de la Línea de Producción de Snacks es el siguiente:

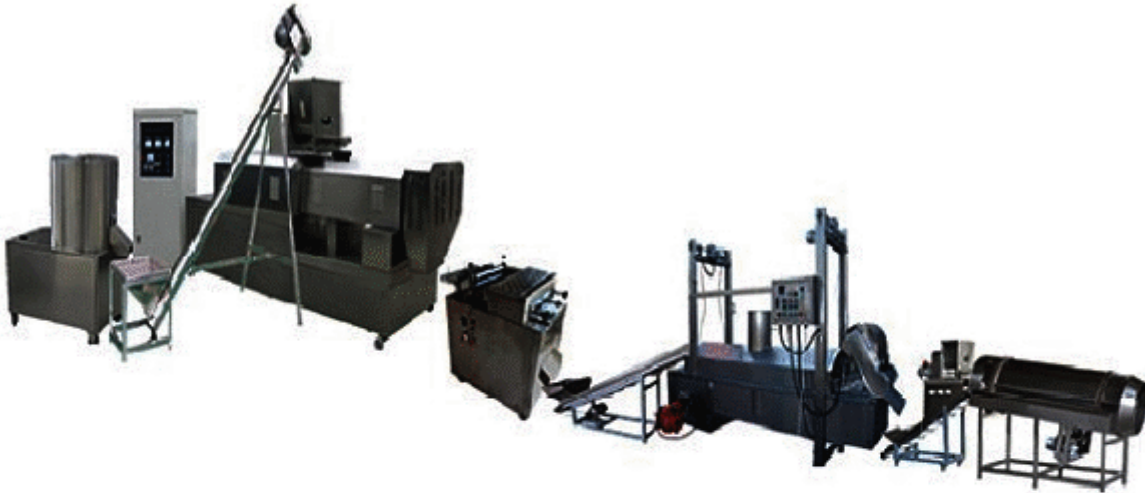
En primer lugar, se preparan diversas materias primas de acuerdo con la receta de los alimentos y luego se transportan al mezclador para una mezcla uniforme. El proceso de mezcla no tiene fugas, no contamina y tiene una alta tasa de utilización de materia prima.

Los materiales mezclados uniformemente se transportan a la extrusora, y las materias primas se extruyen y moldearán a alta temperatura y presión. Al mismo tiempo, la estructura del tejido en los granos cambia para formar una textura crujiente. La forma del alimento se puede elegir cambiando la matriz del extrusor. Las formas más comunes son esferas, tubos, aros de frutas, estrellas y corazones.

Después de eso, la comida debe secarse más y transportarse a la secadora para el proceso de secado, haciendo que la comida sea más crujiente y tenga una vida útil más larga.

Después del secado, es necesario condimentar, agregar un poco de sal, condimentos, pimienta y otros condimentos en el barril de condimentos y mezclar con la comida de ocio se puede modular para crear diferentes sabores, que serán más atractivos para los consumidores.

Después del procesamiento, el refrigerio terminado debe enfriarse para que no se ablande después de envasado y pueda mantener siempre una alta calidad.



La línea de producción de bocadillos tiene una amplia gama de aplicaciones y puede procesar y producir varios tipos de productos alimenticios. El nivel de automatización es muy alto, fácil de operar, de bajo costo, rendimiento superior y es la opción ideal para que la mayoría de los fabricantes mejoren la eficiencia y la calidad de la producción.

Más importante aún, la tecnología de la línea ha alcanzado un nivel líder en el mundo y la tecnología de extrusión es la tecnología más utilizada en la industria de procesamiento de alimentos. La calidad de la tecnología afectará en gran medida la calidad final de los alimentos. La línea de producción de bocadillos puede tranquilizar completamente a la mayoría de los fabricantes porque la tecnología de extrusión de la línea de producción se ha aplicado muy bien en la práctica, y los consumidores de alimentos producidos por esta línea gusta mucho.

La industria de los bocadillos tiene amplias perspectivas de desarrollo y enormes márgenes de beneficio que brinda enormes oportunidades comerciales a innumerables empresas. Si desea ocupar un mercado grande en esta industria, ¡esta línea de producción es digna de su confianza!