

Como a linha de produção de biscoitos produz biscoitos?

Introdução detalhada :

O biscoito é um lanche comum, apreciado por muitas pessoas e pode ser aceito por quase todos os consumidores. Existe um mercado muito grande e um lucro enorme.

Como um fabricante de cookies, nosso objetivo é fornecer cookies de boa qualidade a um bom preço para nossos clientes. Nesse processo, usamos uma variedade de equipamentos para melhorar a qualidade de nossa produção, e a Linha de Produção de Biscoitos se tornou nossa máquina favorita, o que efetivamente nos ajudou a expandir ainda mais nosso mercado.

A linha de produção é composta por diversos equipamentos, incluindo bateadeiras, máquinas formadoras, fornos elétricos, máquinas injetoras de óleo, linhas de resfriamento e máquinas de embalagem. Sob a combinação de vários equipamentos, diversos tipos de biscoitos podem ser processados e produzidos com alta eficiência.



Como a linha de produção de biscoitos produz biscoitos?

O processo de produção da linha possui um processo bastante padronizado, que requer uma série de processos de produção como mistura de matérias-primas, prensagem, corte e conformação por rolo, pulverização de óleo, cozimento e resfriamento para completar a produção.

A seguir estão os métodos de processamento específicos:

As principais matérias-primas para a produção de biscoitos são farinha de trigo, açúcar, óleo, ovos, levedura, sabor comestível, sal comestível, etc. As matérias-primas são selecionadas para serem de qualidade e combinadas de acordo com a receita padrão de biscoitos.

As matérias-primas são misturadas no misturador para uma agitação uniforme. As matérias-primas são misturadas em uma massa lisa, após o que a massa é transferida para a máquina de formação e prensada em biscoitos pela prensa de rolo, em seguida, cortada em formas de biscoitos pela máquina de corte. Diferentes formatos de biscoitos podem ser produzidos trocando os moldes. Para biscoitos com sementes de gergelim na superfície, sementes de gergelim e amêndoas podem ser borrifadas na massa imediatamente após a prensagem.

Os biscoitos formados são transportados para o forno. Os biscoitos são assados no forno e, para torná-los mais dourados e crocantes, são borrifados com óleo marrom ou óleo de canola no pulverizador de óleo. Em seguida, os cookies passarão pela linha de resfriamento, na qual a temperatura dos cookies será reduzida para cerca de 30 °C, ponto em que a temperatura estará pronta para o empacotamento final. Caso contrário, é muito fácil deixar os biscoitos úmidos e macios sob altas temperaturas, o que afetará o sabor e a vida útil. A etapa final é usar a máquina de embalagem para empacotar.



Depois de usar a linha de produção de biscoitos por um tempo, descobrimos que a linha pode nos trazer uma mudança significativa. Seu desempenho é muito superior, com métodos de produção totalmente automatizados, eficiência de produção muito alta. E o processo de produção é muito avançado. Os biscoitos produzidos são de cor dourada, crocantes e de sabor suave, podendo ser processados em biscoitos refrigerantes, biscoitos de chocolate, biscoitos recheados e outros tipos de biscoitos, muito apreciados pelos consumidores.

Com esta linha de produção, nossa eficiência e qualidade de produção foram significativamente melhoradas e o baixo preço do equipamento. Com base nisso, controlamos efetivamente o custo de produção dos biscoitos, proporcionando aos consumidores preços mais favoráveis, o que é muito importante para expandirmos o mercado para termos maior competitividade no mercado competitivo.

No avanço tecnológico de hoje, a competição entre as fábricas de processamento de alimentos está diretamente relacionada à competição de equipamentos. O desempenho do equipamento afetará em grande medida o desenvolvimento da empresa. Mas agora temos confiança suficiente para conquistar o maior mercado.