

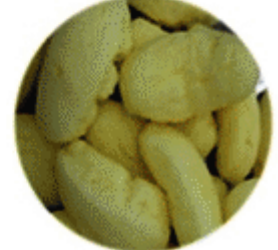
# Processo de produção da linha de produção de salgadinhos

Introdução detalhada :

O lanche é o melhor alimento para a diversão diária do grande público. Pessoas de todas as idades e de vida gostam muito. A linha de produção de salgadinhos é o melhor equipamento para a produção de mais diversos salgadinhos com alto desempenho de custo.

A linha de produção usa milho, arroz, trigo, aveia e cevada como matérias-primas para produzir e produzir vários tipos de salgadinhos, usando tecnologia de extrusão muito avançada. Os alimentos produzidos têm sabor muito nítido e a nutrição das matérias-primas também é preservada. É uma máquina de alimentos muito avançada na indústria de processamento de alimentos.

A linha de produção de salgadinhos inclui misturadores, extrusores, secadores, máquinas de aromatização, linhas de resfriamento e máquinas de embalagem, cada uma com uma função única a desempenhar. Os fabricantes podem personalizar não apenas toda a linha, mas também um único equipamento, tornando-a flexível e versátil.



O processo produtivo da Linha de Produção de Salgadinhos é o seguinte:

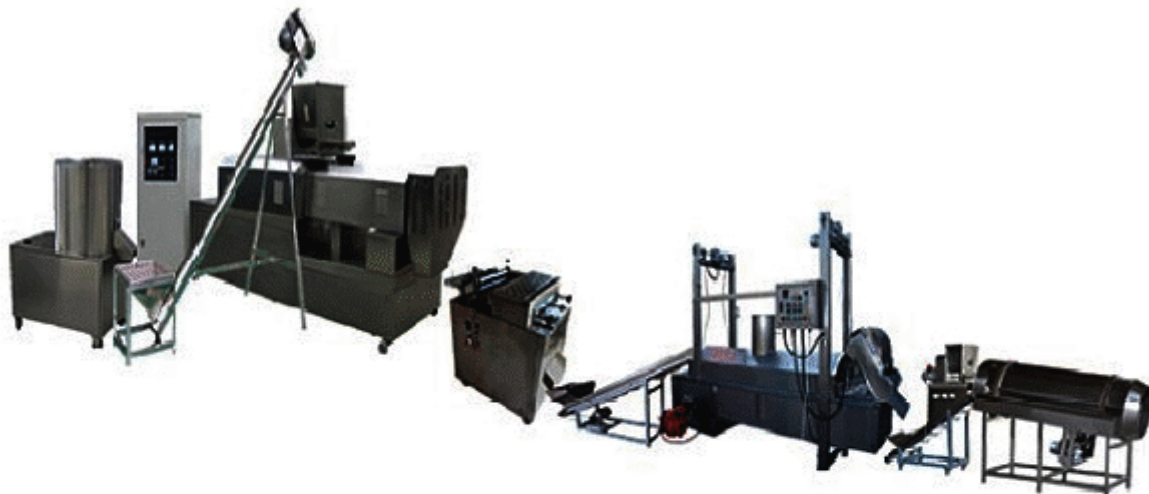
Em primeiro lugar, várias matérias-primas são preparadas de acordo com a receita do alimento e, em seguida, transportadas para o misturador para homogeneizar a mistura. O processo de mistura é livre de vazamentos, livre de poluição e possui uma alta taxa de utilização de matéria-prima.

Os materiais uniformemente misturados são transportados para a extrusora e as matérias-primas são extrudadas e moldadas sob alta temperatura e pressão. Ao mesmo tempo, a estrutura do tecido nos alimentos será alterada para formar uma textura crocante. A forma do alimento pode ser escolhida trocando a cabeça da extrusora. As formas mais comuns são esferas, tubos, loops de frutas, estrelas e corações.

Depois disso, os alimentos precisam ser posteriormente secos e transportados para a secadora para o processo de secagem, tornando-os mais crocantes e com maior vida útil.

Após a secagem, é necessário temperar, adicionar um pouco de sal, aromatizante, pimenta e outros temperos na barrica de tempero e misturar com a comida de lazer pode ser modulada para criar sabores diferentes, que serão mais atrativos aos consumidores.

Após o processamento, o salgadinho acabado precisa ser resfriado para que não amoleça após o empacotamento e possa sempre manter a alta qualidade.



A linha de produção de salgadinhos tem uma ampla gama de aplicações, podendo processar e produzir diversos tipos de produtos alimentícios. O nível de automação é muito alto, fácil de operar, baixo preço, desempenho superior e é a escolha ideal para a maioria dos fabricantes melhorar a eficiência e a qualidade da produção.

Mais importante ainda, a tecnologia da linha atingiu um nível de liderança mundial e a tecnologia de extrusão é a tecnologia mais amplamente utilizada na indústria de processamento de alimentos. A qualidade da tecnologia afetará amplamente a qualidade final dos alimentos. A linha de produção de salgadinhos pode tranquilizar completamente a maioria dos fabricantes porque a tecnologia de extrusão da linha de produção tem sido muito bem aplicada na prática e os consumidores de alimentos produzidos gostam muito do produto. A indústria de salgadinhos tem perspectivas de desenvolvimento muito amplas e grandes margens de lucro, trazendo enormes oportunidades de negócios para inúmeras empresas. Se pretende ocupar um mercado cada vez maior neste ramo, esta linha de produção merece a sua confiança!