

Qual é o processo de produção da barra de cereal?

Introdução detalhada :

Barras de cereais são a nova escolha moderna para o café da manhã, proporcionando ao público uma vida saudável, nutritiva e conveniente. A demanda do mercado é muito grande e as vendas no mercado de Barras de Cereais também estão aumentando.

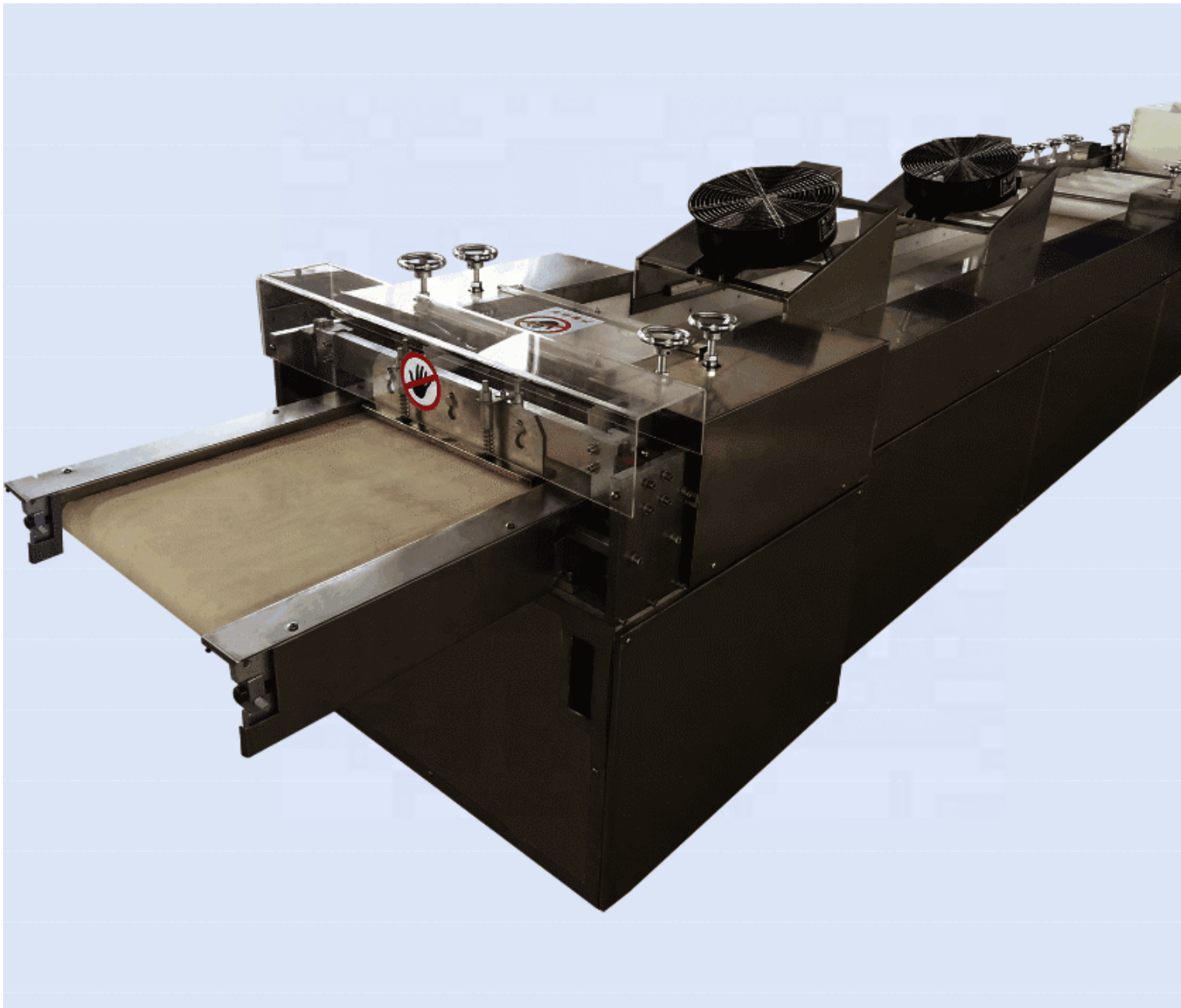
A linha é indicada principalmente para misturar e formar chocolate, aveia, milho, amendoim, nozes e grânulos para fazer deliciosas barras de cereais. Ele também fornece aos fabricantes um método de produção e processamento muito avançado. As barras de cereais produzidas são abrangentes em nutrientes e ricas em sabor, tendo sempre uma excelente avaliação do mercado, sendo geralmente reconhecidas pelos consumidores.

A Linha de Produção de Barras de Cereais adota o melhor conversor de frequência internacional para controlar a velocidade e o sistema de controle PLC para controlar a produção, que é fácil de operar e conveniente de usar, e é o equipamento ideal para a moderna indústria de processamento de alimentos. O fluxo de processo específico é mostrado a seguir.



1. Açúcar a ferver: A barra de cereais contém mais açúcar, por isso é necessário transportar todos os açúcares para a panela a ferver, adicionar a quantidade certa de água, aquecer e mexer continuamente até todo o açúcar derreter.
2. Misturar e mexer: O açúcar e o amendoim, as amêndoas, o arroz e a aveia são colocados na batedeira misturando os ingredientes uniformemente.
3. Prensagem no molde: Os materiais misturados serão transportados para a prensa de rolos para a prensagem e os materiais serão prensados na forma de flocos compactos.
4. Cozimento: Os materiais prensados serão transportados para a máquina de cozimento em alta temperatura, e a água será perdida rapidamente em um curto espaço de tempo para formar uma textura muito crocante.
5. Corte e conformação: a forma em flocos cozida do material precisa ser cortada imediatamente em temperaturas baixas. Caso contrário, a barra de cereal ficará dura e frágil após o resfriamento. Escolha lâminas diferentes para cortar a barra de cereais em tamanhos diferentes.
6. Resfriamento: A barra de cereal cortada e formada será transportada para a linha de resfriamento para o resfriamento. Após o resfriamento, a barra de cereal fica mais crocante e o aroma do cereal é mais proeminente.

7. Cobertura: Chocolate, manteiga, iogurte e leite condensado são misturados, e as barras de cereais resfriadas são mergulhadas nessas misturas e, em seguida, resfriadas e solidificadas, dando às barras de cereais uma cobertura deliciosa e um sabor único.



Embalagem: Por fim, as barras são embaladas em uma máquina de embalagem.

A linha de produção de barras de cereais pode automatizar todo o processo de produção, desde os ingredientes até a embalagem, economizando muito tempo e esforço dos fabricantes. O equipamento é fácil de operar que os trabalhadores comuns podem operá-lo de forma independente após um treinamento simples.

A Linha de Produção de Barras de Cereais é uma das linhas de produção mais vendidas na moderna indústria de processamento de alimentos. É baseado na combinação de tecnologia avançada no país e no exterior, desenvolvido por meio de muitas reformas e inovações, e possui um processo de produção muito avançado, feito de aço inoxidável de qualidade alimentar. Ela pode processar e produzir barras de cereais, barras de proteína, barras nutritivas, nogado e muitos outros produtos alimentícios, o que é a escolha ideal para

fabricantes expandirem sua escala de mercado!