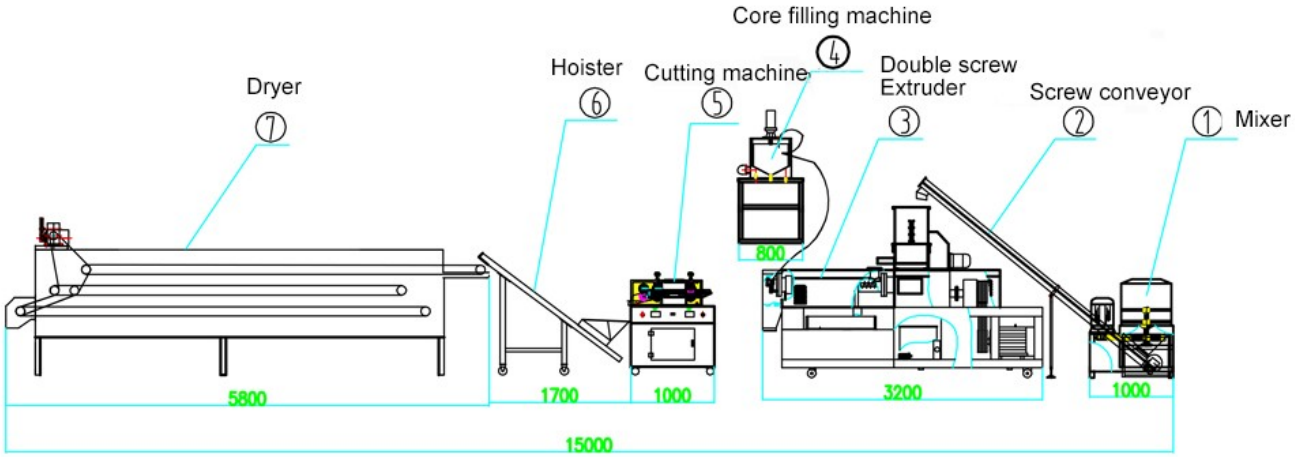
¿Cuál es la composición general de la línea de producción de bocadillos de relleno de núcleo?

La máquina de fabricación de bocadillos de relleno de núcleo adopta una tecnología avanzada de soplado y extrusión. Cambiando el molde y cambiando el proceso de producción. Facilita el trabajo de los operadores. Puede producir mejor varios tipos de bocadillos como siu de trigo, galletas de arroz y galletas de arroz que son populares en el mercado para satisfacer la demanda del mercado. La máquina extrusora de aperitivos de llenado de núcleo tiene una pequeña huella, configuración flexible, fácil operación y fuerte adaptabilidad. Es bien recibida por la industria.

El equipo de fabricación de bocadillos de relleno de núcleo producido por Shandong Loyal se compone de mezclador de polvo, transportador de tornillo, extrusor de doble tornillo, máquina de sándwiches, máquina moldeadora, elevador, horno eléctrico y máquina automática de sazonar. Entre ellas, la mezcladora de polvos es generalmente usada para mezclar y preparar varios polvos. Y también puede ser utilizado para la preparación de materias primas. Acorta el tiempo de mezcla manual, ahorra tiempo y esfuerzo.

El transportador de tornillo se utiliza para transportar materias primas. Los transportadores de tornillo de nuestra compañía son estables, resistentes al frío y al calor, y tienen una larga vida útil. Las extrusoras de doble tornillo son ampliamente utilizadas y tienen alta precisión. Los productos producidos son de alta calidad, de simple operación del equipo y de rendimiento confiable.

La línea de procesamiento de llenado automático de bocadillos de núcleo es principalmente usada para llenar el producto con sándwiches compuestos como el de chocolate. Hace que el producto tenga un sabor más único. Es más adaptable a los gustos populares. La máquina moldeadora es principalmente para dar forma al producto. De acuerdo con la demanda del mercado, los productos son moldeados para adaptarse a la forma y tamaño del mercado. El rendimiento del elevador y del transportador de tornillo es básicamente el mismo, y ambos se utilizan para transportar productos.



Los productos en forma de sándwich son transportados al horno eléctrico a través del ascensor, y los productos se curan. Ha alcanzado el efecto de ser comestible. Por último, el curado se lleva a cabo a través de una sazonadora de doble tambor o una sazonadora de un solo tambor. Esta máquina industrial de llenado de núcleos para snacks está equipada con función automática de desempolvado, inclinación ajustable, operación conveniente, alto rendimiento, seguridad y sanidad, tiempo de mezcla ajustable, mezcla uniforme y descarga automática. Puede sazonar y mezclar diferentes formas de alimentos.