

Recomendación sobre la máquina automática completa de galletas pequeñas

La pequeña máquina automática de galletas está equipada con cientos de moldes y docenas de recetas de proceso. El usuario puede producir varias galletas de mayor venta, como galletas de crema, galletas, galletas ultrafinas, galletas, galletas de animales, galletas multidimensionales y galletas de vegetales, etc. cambiando el molde y ajustando la fórmula del proceso.



galleta ultrafina

Características de rendimiento de la pequeña máquina de hacer galletas:

1.Full automatic small biscuit machine tiene un alto nivel de automatización, y puede completar una serie de procesos complejos como el moldeo, transporte, recuperación de residuos, horneado, inyección de aceite, refrigeración y similares, y el proceso es de alta eficiencia y precisa en los parámetros, de modo que la alta calidad del producto de galletas puede ser garantizada.

2.Los parámetros pueden ser fácilmente ajustados de acuerdo a las necesidades de producción, el espesor de las galletas puede ser controlado, y la velocidad de transporte puede ser ajustada sin escalas. Además, la máquina automática para hacer galletas pequeñas tiene una serie de dispositivos de seguridad avanzados, como el control de temperatura automático, alarma de fuga de energía automática y así sucesivamente, por lo que el proceso de producción es más seguro.

3.El control de interfaz hombre-máquina PLC, puede elegir hacer varias formas como punto, tira o línea de corte, y producir todo tipo de galletas con diferentes formas, de modo que el patrón puede ser fácilmente cambiado de acuerdo con el interruptor de selección.

4. El mecanismo de elevación adopta un carril de deslizamiento lineal de alta precisión, con elevación por turbina, la estructura general es fuerte y funciona suavemente.

5.La tolva, el rodillo, la boquilla de la flor puede ser rápidamente desmontada, fácil de limpiar y reemplazar, para cumplir con los requisitos de la producción a gran escala, por lotes, automática y eficiente.

6.Máquina de galletas pequeñas totalmente automática puede ser conectada directamente a la línea de procesamiento frontal, o el vertido manual de materiales para satisfacer los requisitos de producción a pequeña escala y diversificada.

7.De acuerdo con las características del producto, diseño personalizado para evitar la deformación por extrusión de los materiales.

8.En caso de congestión de material, apilamiento y fallo de dirección, se puede proponer para asegurar la estabilidad de continuidad del paquete de producción.

9. Se puede adoptar la regulación de la velocidad de frecuencia variable en varias etapas y el control del servoaccionamiento, que se puede ajustar arbitrariamente según las necesidades del usuario en cuanto a la velocidad de producción.

10.Reducir la intervención de la mano de obra, prevenir la contaminación de los alimentos, reducir los costos de mano de obra.



Máquina automática completa para hacer galletas pequeñas

Las galletas producidas por la máquina de hacer galletas de panadería son crujientes, nutritivas y fáciles de digerir, y son amadas por personas de diferentes edades en el país y en el extranjero. Además, el material residual después del moldeado de las galletas puede reutilizarse para reducir el costo de producción y ahorrar recursos, lo que está en consonancia con el concepto de desarrollo sostenible.

La línea de producción de galletas se compone de:

1. Mezclador: los usuarios eligen diferentes modelos según la producción real.
2. Alimentador: el motor de alta calidad proporciona la energía, la alimentación en espiral es eficiente y razonable.
3. Máquina de moldeo: los usuarios eligen diferentes modelos de la estructura principal de moldeo de acuerdo a la producción real, la producción es diferente de 100kg/h--500kg/h, la harina de maíz, harina de arroz, harina, harina de grano y así sucesivamente pueden ser materias primas.
4. Separador rotativo: separa los bordes y las esquinas producidas por la formación y el corte a través de la rotación y la palanquilla.

5. Línea de sazonamiento automático de doble cabezal: sazonando la palanquilla después del tamizado, todo el proceso se realiza de forma automática y no necesita operación manual.

6. Elevador: transporta las galletas al horno y la altura del elevador se determina en función del horno.

7. 7. Horno multicapa: el horno es mayormente eléctrico, la temperatura se ajusta por el armario de control entre 0 grados y 200 grados, el interior es una bolsa de red de doble capa de acero inoxidable, el tiempo de cocción se puede ajustar de acuerdo a la velocidad, hay tres capas, cinco capas, siete capas de horno de acero inoxidable.



Detalles de la producción

En los últimos años, a fin de atender a los cambios en las preferencias de los consumidores, los fabricantes de alimentos se han comprometido a utilizar nueva tecnología y equipo de elaboración para mantener sus productos en consonancia con la tendencia. La maquinaria para la fabricación de galletas es una buena opción.