

Cómo freír Bugle Chips en una máquina

Doritos, Tortilla, Nachos, La principal materia prima de los Corn chips es el uso de polvo de maíz, la mezcla se calienta bajo presión, y luego se extrae a través de un molde, luego se utiliza el moldeador para hacerla, la textura del bocadillo se forma como resultado del contacto con el aire caliente, haciendo que el vapor en la mezcla se expanda y creando su textura característica.

Después de freírlo, el producto es entonces mezclado con los componentes de sabor deseados.

Características principales de la máquina de frituras Bugle Chips Snack:

- 1) Tornillo de aleación (38CrMoAl) hecho por el proceso de nitruración, de alta resistencia y desgaste. Capacidad de auto-limpieza, no hay necesidad de descargar o limpiar el barril y el tornillo al tostar o repalzar los materiales.
- 2) Adoptar convertidor de ajuste de velocidad en el sistema de alimentación, sistema de extrusión y el sistema de corte. grado de alimentos de acero inoxidable de doble tornillo de la máquina de alimentación, la alimentación de materiales estables en todo el proceso de alimentación.
- 3) La caja de cambios con la función de lubricación automática, extender la vida útil del engranaje.
- 4) El motor principal de la marca mundialmente famosa Siemens, garantiza una buena calidad.
- 5) Aumento del radiador en la parte de conducción para el efecto de enfriamiento forzado, asegurando que la extrusora funcione con seguridad.
- 6) Cuchillo de corte fijado en el asiento del cabezal, corte rotativo por correa V.