

Principio de la línea de producción de barras de granola

La línea de producción de barras de granola tiene las ventajas de una operación simple, uso conveniente, gran volumen de producción, buen corte y formación, y la longitud puede ser ajustada arbitrariamente.

El principio de la línea de producción de barras de granola:

Cuando el grano es colocado en la extrusora, a medida que el calentamiento y la presión progresan, la humedad en la materia prima se sobrecalienta, y la materia prima misma se vuelve suave. Cuando se empuja a la tercera área a través del tornillo de la extrusora, el material alcanza alta temperatura y alta presión. Cuando alcanza una cierta presión alta y abre el dado del extrusor, la alta presión se convierte rápidamente en presión normal.

En este momento, el agua sobrecalentada en el material se vaporiza en un instante, causando una fuerte explosión. Las moléculas de agua pueden expandirse unas 2000 veces. La enorme presión de expansión no sólo destruye la forma externa del grano, sino que también arranca la forma interna del mismo. Estructura molecular, corta el almidón insoluble de cadena larga en almidón de cadena corta soluble en agua, dextrina y azúcar, de modo que la materia insoluble en el rollo de arroz integral se reduce, y la materia soluble en agua aumenta, de modo que el rollo de arroz integral se vuelve crujiente y delicioso. Sabor, refrescante.

Pasos de la instalación y mantenimiento del equipo de barras de energía:

1. Mezclador: Después de mezclar las materias primas, añadir una cierta cantidad de agua y mezclar bien.
2. Máquina de alimentación: El motor se utiliza para el transporte por tornillo, y las materias primas mezcladas son transportadas a la tolva de alimentación de la extrusora para asegurar una alimentación conveniente y rápida.
3. Máquina sopladora: Elija diferentes tipos de máquina sopladora tipo MT de acuerdo a la salida de la línea de producción. La producción puede variar de 100kg/h a 300kg/h. Las materias primas pueden ser harina de maíz, harina de arroz, harina, harina de cereales, etc.
4. Máquina de inyección de núcleo: El material del núcleo puede ser inyectado instantáneamente cuando el tubo hueco es producido por la extrusora, que puede inyectar mantequilla de maní, salsa de chocolate, jarabe, etc.
5. Máquina de corte de galletas de arroz: Corta las galletas de arroz con material de núcleo. El tamaño de las galletas de arroz se puede ajustar entre 2cm-20cm.
6. Elevador: transporta las galletas de arroz al horno.
7. Horno multicapa: la mayoría de los hornos son eléctricos. La temperatura se ajusta entre 0-200 grados a través del armario de control. El interior es una bolsa de malla de doble capa de acero inoxidable. El tiempo de cocción puede ser ajustado de acuerdo a la velocidad. El ingrediente principal y el núcleo se ajustan por la cocción. El material penetra hasta cierto punto para aumentar el sabor, mientras que reduce la humedad del material y aumenta la vida útil.
8. Línea de condimentos: Hay una línea de condimentación de tubo octogonal, cilindro, elevador de tambor simple, tambor doble, que se configura de acuerdo con la producción y la naturaleza del producto, y también hay equipos de pulverización de aceite, pulverización de azúcar y revestimiento.

El equipo de barras de energía de cereales es adecuado para producir barras de cereales, barras de maní, postres de caramelo, etc. con varias materias primas, como arroz, mijo, trigo, cebada de tierras altas, maíz, escoba de habitación, cebada china, trigo sarraceno, nueces, etc., y también puede agregar bayas, como bayas de goji, pasas. Además, nuestra máquina también está equipada con un sistema de control, puede ajustar la velocidad del transportador, el ventilador de refrigeración, etc., fácil de aprender y operar.