

## **Cómo se hace la paja comestible Machine?**

El proceso de fabricación de la paja de arroz en Pasta Straws Extruder no es complicado. Se compone de un 70% de arroz y un 30% de almidón de mandioca. Después de la extrusión y también de la maduración, la materia prima se corta del molde. Se producen nuevos productos de macarrones, pasta, coberturas, espirales, tuberías cuadradas y redondas. Después de secarse, se puede llamar paja de arroz.

Reconoce la alta automatización, el procedimiento conveniente, la baja energía, y la pequeña área de suelo que asegura que todos los tratamientos de funcionamiento desde la alimentación de la harina hasta los artículos terminados se pueden lograr cuando. La inversión para esta línea es sólo una décima parte de ese equipo de tamaño más significativo, particularmente adecuado para empresas de pequeño tamaño o de propiedad propia.