

¿Cómo fabricar Kurkure de un extrusor de cabeza giratoria?

Kurkure es un tipo de aperitivo hecho de kurkure fabricante, crujiente y lo más umami que se puede conseguir. El maíz y el grano se mezclan en una cierta proporción y se añade agua probada a la mezcla. La máquina Kurkure utiliza principalmente sémola de maíz como materia prima kurkure. En el mezclador de polvo de maíz con agua y alimentado a la extrusora de troquel rotativo. En la extrusora, debido al exceso de calor y presión de los tornillos, la harina se calienta y se reduce el contenido de humedad. La harina pasa por el troquel y es cortada por las cuchillas de corte en las longitudes necesarias. Las kurkure se fríen u hornean antes de aromatizarlas. El condimento se rocía en el kurkure para mejorar su sabor. Se fríe y se mezcla con una variedad de especias.

Principio de funcionamiento de la extrusora de cabezal giratorio

La máquina de hacer hojaldre de queso kurkure son las pequeñas partículas de maíz (lastre de maíz) como materia prima, Los ingredientes hidratados tienen lugar dentro de una cavidad concéntrica entre dos placas de latón, una rotativa con 3-6 cuchillas más ranuras, y la otra sólo con ranuras. La acción de estas cuchillas sobre el cabezal rotativo crea las condiciones necesarias de presión y calor para lograr la gelatinización de las materias primas a aproximadamente 260°F (127°C). La expansión y formación del producto se produce en un estrecho espacio entre las dos placas (normalmente denominadas rotor y estator). Las cuchillas fijadas a un anillo de soporte de cuchillas circulares montado en el borde exterior del rotor cortan al tamaño deseado. La humedad, la velocidad del tornillo de alimentación y el tipo de latón utilizado para los cabezales de extrusión controlan la expansión y la textura del producto.

¿De qué está hecho el kurkure?

Kurkure es una marca de hojaldres de maíz, Kurkure es una máquina de fabricación de kurkure hecha de harina de maíz, aceite vegetal comestible (aceite de palma), harina de gramo, especias, condimentos, sal, azúcar.

Kurkure también se llama corn curl (a veces referido como Cheese curls, cheese puffs, Kurkure, Nik Naks, chataka pataka, Twisties o Bingo).

Diseño técnico para la fabricación de kurkure machine?

cómo hacer kurkure en factory?

| Proceso de fabricación del Kurkure frito | | |
|--|-------------------------------|---|
| 1 | Mezclador de harina | Mezclar materiales |
| 2 | Transportador de tornillo | Transferir las materias primas Kurkure de la mezcladora a la extrusora Kurkure de Corn Puffs |
| 3 | Extrusora de cabeza giratoria | <p>Extrusión de kurkure, niknak</p> <p>Características del extrusor de cabeza giratoria.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø La última tecnología de amasado y exprimido hace que el producto sea crujiente y delicioso. Ø Sistema de control preciso y de diseño delicado Ø Fundición de latón de los componentes clave, buena resistencia a la abrasión Ø Alimentación vibratoria para una alimentación uniforme y ajustable |
| 4 | Mezclador de harina | Transferir los bocadillos kurkure |
| | | |

| | | |
|---|-------------------------------|--|
| 5 | Transportador de tornillo | algunos chips kuskure se pegan, esto puede separarlos |
| 6 | Extrusora de cabeza giratoria | Transferir los bocadillos kuskure |
| 7 | Hoister | Proceso de secado en la industria alimentaria para eliminar la humedad |
| 8 | Tambor de separación | Condimentadora octogonal (semiautomática) condimentadora de tambor simple, condimentadora de tambor doble (automática) |

| Proceso de fabricación de Kuskure horneado | | | |
|--|-------------------------------|---|--|
| 1 | Mezclador de harina | Mezclar materiales | |
| 2 | Transportador de tornillo | Transferir las materias primas Kuskure de la mezcladora a la extrusora Kuskure de Corn Puffs | |
| 3 | Extrusora de cabeza giratoria | <p>Extrusión de kuskure, ninkak</p> <p>Características del extrusor de cabeza giratoria.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø La última tecnología de amasado y exprimido hace que el producto sea crujiente y delicioso. Ø Sistema de control preciso y de diseño delicado Ø Fundición de latón de los componentes clave, buena resistencia a la abrasión Ø Alimentación vibratoria para una alimentación uniforme y ajustable | |
| 4 | Mezclador de | Transferir los bocadillos kuskure | |

| | | | |
|---|-------------------------------|--|--|
| | harina | | |
| 5 | Transportador de tornillo | Algunos chips kirkure se pegan, esto puede separarlos | |
| 6 | Extrusora de cabeza giratoria | Transfiere los bocadillos kirkure y hazlos uniformemente en cinturón de la freidora. | |
| 7 | Hoister | Tiene una freidora continua, una freidora automática por lotes elegir | |
| 8 | Mezclador de harina | Los principales efectos del filtro de aceite son los siguientes 1. Extender la vida del aceite de fritura para ahorrar costes de producción 2. para mejorar el aspecto de los alimentos fritos, para evitar que el producto se ennegrezca y para eliminar las manchas negras 3. reducir el contenido de aceite del producto, reducir la sensación de grasa, el producto sabe mejor. 4. frenar el aumento del precio del ácido en el aceite de fritura que resulta en una mayor vida útil de los productos alimenticios | |
| 9 | Transportador de tornillo | Condimentadora octogonal (semiautomática) condimentadora tambor simple, condimentadora de tambor doble (automática) | |