Cómo hacer una tortilla Chips?

La tortilla chip es el famoso aperitivo de fritura del mundo. Su proceso de producción tradicional es hacer la masa, prensar, dar forma (cortar) y freír. Los fabricantes de equipos de tortilla hacen por el método de extrusión, que tiene mayor automatización y menor costo. La línea de procesamiento de chips de maíz está compuesta principalmente por un sistema de tratamiento de materias primas, sistema de extrusión, sistema de corte, sistema de fritura o sistema de horneado, sistema de saborización y sistema de control.La tecnología central de la línea de procesamiento de chips de nachos es la extrusión y fritura de doble tornillo giratorio.

Descripción de la línea de procesamiento de tortillas:

Diagrama de flujo: materias primas--extrusión--corte--fritura--saboreo--enfriamiento--embalaje

Cómo hacer una tortilla chips?

1.Mixer? Mezclando la receta como el polvo de maíz o el polvo de arroz, la harina de trigo con agua, los ingredientes de los chips de tortilla se mezclan en la máquina.

2. El convector de tornillo transfiere los materiales al proceso de fabricación de chips de maíz

3.Extrusora es la principal machine? La extrusora de doble tornillo cocina y procesa los ingredientes, los

doritos mueren al final de la extrusora para obtener una hoja de chips

Las recetas de chips de maíz suelen incluir un 50% o más de granos enteros, hechos de maíz, trigo, arroz, cebada, centeno o avena.

1.Shaping machine? tiene otra máquina de corte por rodillos para empujarlo y cortarlo para darle una forma diferente. El sistema de corte puede obtener una variedad de formas atractivas (ondulada, cuadrada, triangular, en forma de cuchara para las salsas).

2.Los nachos fritos o asados se condimentan con diversos sabores como cebolla, queso, barbacoa, pimienta, chile, curry, etc.

3.Los hornos tostadores de tortillas están diseñados para un tostado uniforme.

4.Freidoras continuas para chips de maíz, chips de tortilla y tostadas de calidad uniforme.

Fría económicamente chips, pellets, extruidos y otros bocadillos utilizando nuestras freidoras continuas de calentamiento directo.

Receta de Doritos&Tortilla Chips

Poder del Maíz 80%	Harina de trigo 20%	Agua 15%	CaCO3: 0.4%
Zoon II: 110C	Zoon III: 110C	Motor principal: 33Hz	Alimentador: 32Hz
La velocidad de la máquina modeladora: 20-23Hz			