

Cocción de un solo tornillo Formación de la extrusora

Tecnología del proceso

cocinero de un solo tornillo que forma extrusora fabricante de chips de pellets semiacabados y fabricación de aperitivos. La extrusora formadora de cocción utiliza tecnologías de extrusora de tornillo único basadas en nuestros propios desarrollos y logros de los principales fabricantes de pellets del mundo. Los productos finales de aperitivos peletizados se mejoran en la línea de asado o fritura.

PELLETS CORTADOS A TROQUEL

PELLET DE CORTE A DISTANCIA DE LA MUERTE

PELLETS DE PATATAS FRITAS LAMINADAS

PELLETA 3D

PELLETS PERFORADOS

Recetas de bocadillos de pellets

Pellet de patatas

Los pellets de patata son materias primas tradicionales para las patatas fritas, palitos de patata que utilizan la tecnología de extrusión. El producto tiene el sabor de las patatas naturales y una textura crujiente.

Pellet de trigo

Los pellets de trigo utilizan la harina de trigo como principal materia prima. La extrusora de tornillo Signle necesita usar un tornillo de presión high para extruir los bocadillos de pellets de trigo.

Pellet de trigo y patata

Una variedad de formas de bocadillos de pellets semiacabados de esta receta le permitirá producir diferentes chips de pellets y usar diferentes aditivos de sabor.

Las micro-pelotas son palanquillas destinadas a la fabricación de chips pop-up

Hay muchas materias primas diferentes que pueden utilizarse para la producción de pellets, como la patata, el arroz, el maíz, el trigo, el maíz, etc.

Ventajas de los bocadillos de pellets

tecnología de extrusión de cocción de un solo tornillo usando chips de pellets de aceite de fritura en corto tiempo.

Fecha de caducidad de los bocadillos de pellets secos 18 meses.

Los pellets snacks es su alta densidad aparente que asegura el transporte a largas distancias.

Los chips de pellets tienen una gran variedad de formas y tamaños.

Tecnología de cocción por extrusión

Los chips de pellets de alta calidad, cuando se utilizan variedades de materiales, las propiedades físicas y de sabor del producto final son impecables.

¿CÓMO FUNCIONA UNA LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE PELLETS DE APERITIVOS?

Los materiales que mezclan el agua y otros ingredientes líquidos (como el aceite, los sabores, el extracto de malta) se añaden según la receta, y el tornillo de alimentación transporta la masa al tornillo de extrusión. De acuerdo con los parámetros del proceso de extrusión de un solo tornillo, la masa se someterá a un proceso de cocción que puede durar hasta 150 segundos en el parámetro de cocción adecuado.

La máquina formadora de extrusores de un solo tornillo puede procesar fácilmente masas a base de fécula de patata o de maíz (cocción a una temperatura relativamente baja y con un cizallamiento mecánico muy bajo), así como mezclas complejas que requieren tiempos de cocción más largos y mayores capacidades de mezclado (como la harina de trigo, el almidón de cassav).

Los materiales de los bocadillos de pellets se combinan con el proceso de cocción, formación y corte en una máquina de fabricar pellets de un solo tornillo. Las formas múltiples son producidas por los insertos de la matriz en la cocción formando la extrusora, incluyendo estrellas, ruedas, conos, animales y otras variaciones 2D y 3D. Los pellets húmedos se envían a una máquina de secado donde el producto se seca suavemente.