

Proceso de fabricación de alimentos de bocadillos fritos

Encuentra lo último en el proceso de fabricación de alimentos de aperitivos fritos, eventos populares de máquinas de procesamiento de alimentos y los principales fabricantes de equipos de procesamiento de alimentos en equipos de fabricación de alimentos, horno microondas industrial, secador industrial, máquina de hacer galletas.

El proceso de fabricación de alimentos de aperitivos fritos puede producir aperitivos de harina de trigo, papas fritas, esquinas crujientes y bocados de corneta. Cambiando el troquel de la máquina de procesamiento de alimentos para aperitivos, se puede producir una variedad de formas. Los ángulos crujientes tridimensionales más complejos, los peces pequeños y otros productos necesitan estar equipados con un equipo especial de moldeado y corte para inflar y freír. La planta de fabricación de bocadillos de soplado fritos puede lograrse sustituyendo la herramienta de corte por la herramienta de molienda Grabado cortado de diferentes formas.

Flujo del proceso de fabricación de bocadillos fritos:

Mezcla de materias primas-extrusión-conformación corte-fritura desaceitado-sazonamiento

1	Mezclador	mezclar todo tipo de materias primas a través de una cierta proporción, añadir una cierta proporción de agua y mezclar bien
2	Transportador de tornillo	la materia prima se eleva a la

3	Extrusor de doble tornillo	altura requerida a través del tornillo en la tubería Extrusión de alimentos por medio de la extrusión con tornillos de los productos requeridos en el lugar de producción
4	Cortador de formas	El producto hinchado en blanco es fabricado por la máquina de corte de plástico para producir la forma requerida
5	Máquina de freír	El sabor del producto se mejora al freírlo para lograr un efecto crujiente.
6	Máquina de sazonar	El elevador levanta el producto terminado después de freírlo y darlo vuelta, pero los colegas del tambor espolvorean la harina
7	Máquina de embalaje	De acuerdo con las necesidades del cliente, elija diferentes tipos de máquinas envasadoras para separar los productos en envases a granel.

Miao Crispy Horn, Pasta Fries, Crispy Jinguo, Jiangmi Noodles, Beef Rolls y otras formas

Informe del proyecto de fabricación de bocadillos de corneta frita ?

El mezclador puede mezclar harina, harina de maíz, harina de arroz, etc., es el primer paso del procesamiento de alimentos, impulsado por un motor, que se utiliza principalmente para mezclar materias primas, agua y aditivos. Las materias primas se mezclan rápidamente, de manera uniforme.

Transportador: transportar las materias primas mezcladas en el extrusor. Todo el elevador está hecho de acero inoxidable, fácil de operar, el tiempo de cambio se puede ajustar, también se llena automáticamente.

Extrusor de doble tornillo

La extrusora de doble husillo se compone principalmente de un sistema de alimentación, sistema de extrusión, sistema de corte rotativo, sistema de calefacción, sistema de transmisión, sistema de lubricación y sistema de control.

El sistema de extrusión, el sistema de transmisión y el sistema de corte rotativo adoptan la regulación de velocidad de frecuencia cruzada, con una fuerte potencia y un funcionamiento estable.

La lubricación automática y la refrigeración forzada garantizan la operación segura de la extrusora.

Para las diferentes materias primas, elija el sistema de alimentación de tornillo simple o doble. La alimentación es uniforme, estable y fiable.

El tornillo es procesado por un proceso especial, que es resistente al desgaste y a la fatiga y tiene una larga vida útil.

Diferentes longitudes de tornillo, relación de diámetro y estructura cumplen con diferentes requisitos de proceso.

Máquina de corte y moldeado: La máquina de corte divide los productos largos en productos de longitud estándar, y el dispositivo de alimentación automática en la parte delantera de la máquina de corte dispone varias barras largas en una fila. El corte de la cuchilla, la velocidad de corte y la velocidad de tracción se controlan por conversión de frecuencia. El espesor de la compactación del producto es ajustable.

Cinta transportadora de refrigeración: la cinta transportadora se utiliza como la cinta de operación continua de la línea de producción, utilizando la cinta de pvc de grado alimenticio, soldadura de marco de acero inoxidable, higiénico y fácil de limpiar.

Máquina de fritura: Los alimentos pequeños fritos inflados necesitan tener mejores características de formación del producto cuando se inflan, y el contenido de agua es mayor. Después de ser formados por la máquina de hacer bocadillos, se fríen directamente y se deshidratan en la freidora comercial para hacer el producto crujiente. El equipo de fritura incluye una freidora industrial semiautomática, tipo túnel, máquina de fritura continua, freidora industrial de túnel de cinta de doble capa (prehundido después de la comida flotante). El destilador tiene un destilador de barril simple y un destilador de barril doble. Satisface las necesidades de la producción semiautomática y automatizada de aperitivos fritos continuos. La línea de proceso del equipo de fritura automática tiene una capacidad adecuada de 100-300 kg. Puede ajustar el peso del material de fritura, el tiempo de fritura y el tiempo de desaceitado. Puede ser operado continuamente en línea o manualmente. La freidora semiautomática tiene una capacidad de aceite de unos 400 litros. Puede ser equipada con calefacción de gas y calefacción eléctrica. Se puede conectar a una máquina de filtro fino y a un equipo de tanque de almacenamiento de aceite.

La máquina sazonadora octogonal automática rocía la superficie del producto con fragancia y diferentes sabores. Al mismo tiempo, puede rociar la superficie (jarabe o lechada de condimento) en la superficie. La sazonadora automática octogonal tiene barriles octogonales de dos y cuatro cabezas. La sazonadora estándar y la sazonadora octogonal de múltiples cabezas logran la adición cuantitativa de condimentos y la uniformidad de la mezcla de condimentos. Cambiando el condimento de los productos de diferentes sabores se puede lograr una adición precisa. Este modelo es controlado por la pantalla táctil PLC, y el programa se ejecuta de forma estable.