

Proceso de fabricación de la línea de producción de migas de pan

Encuentra lo último en el proceso de fabricación de líneas de producción de migas de pan, 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.

La línea de producción de migas de pan está diseñada en base a la tecnología avanzada de extrusión de doble tornillo. La máquina para hacer migas de pan cambia el proceso de producción de migas de pan tradicional. El proceso de producción de la máquina de hacer migas de pan comercial es automático para mezclar, exprimir, cortar, aplastar y secar. Las materias primas disponibles pueden ser harina de arroz, harina de maíz, almidón de maíz, harina de soja, etc. además de la harina; puede producir migas de pan en varias formas, incluyendo agujas, gránulos, copos de nieve, copos, estrellas, o una variedad de formas para satisfacer las diferentes necesidades de los clientes. El pan rallado se utiliza ampliamente como aditivo alimentario, para recubrir alimentos fritos, como: pollo frito, pescado, mariscos (camarones), aros de cebolla, bistec frito, patas de pollo fritas, filete de pollo frito, raíz de loto frita, pescado frito. La superficie del producto, después de freírlo, tiene las ventajas del color brillante de la superficie y el sabor lubricante. La máquina especial para migas de pan "bread crumb" ha cambiado el proceso tradicional de producción de migas de pan, desde el proceso de producción de fermentación hasta el proceso de migas de pan de extrusión directa, lo que simplifica el proceso de producción de migas de pan y mejora la calidad del producto. La máquina de fabricación de migas de pan, desde la entrada de la tela hasta la formación del producto, es una producción continua. El material restante se puede reutilizar sin desperdicio, lo que reduce el costo para los fabricantes de migas de pan y mejora la productividad laboral. Cambie el proceso de la máquina de hacer migas de pan para producir migas de pan en forma de aguja, migas de pan, polvo de copos de nieve y otros productos.

Migas expandidas vs. migajas de pan tradicionales

Migajas expandidas	Productos de panadería tradicional
Reducir los costos de equipo, mano de obra y energía	El costo es alto
El espacio es pequeño	Un gran espacio
Se basa en el desarrollo de las proteínas y la expansión de la fracción de almidón en el grano de cereal en lugar de la fermentación	Producen partículas de tamaño fino o granulación cuando se muelen

máquina de migas de pan para la venta

Mezclador-Tornillo transportador-Tornillo doble Extrusora-Máquina moldeadora-Moledora de migas de pan-Transportadora-Máquina moldeadora de migas de pan-Secadora industrial

Informe del proyecto de fabricación de migas de pan

Mezclador: La materia prima que se añade al agua y al aditivo químico líquido se mezcla completamente en ella. Esta parte que toca el mezclador con el material adopta el material de acero inoxidable. El agujero de

descarga adopta el nuevo diseño de mango abierto. Tiene el buen sello para que los materiales.

Transportador de tornillo: Los materiales mezclados pueden ser transportados a través de él al alimentador de la extrusora sin ninguna fuga, polvo y contaminación; La cantidad y velocidad de alimentación es uniforme y estable.

Extrusor de doble tornillo, incluyendo la alimentación, extrusión, corte, calefacción, transmisión y sistema de control. Los tornillos están hechos de la aleación de acero; El sistema de lubricación forzada; Sistema de control de la auto-temperatura; Sistema de control de la auto-velocidad Auto-limpieza. Con el extrusor, el almidón se modifica a través de la calefacción y el prensado.

La máquina moldeadora: 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 múltiples 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.

El elevador transporta el alimento de abajo hacia arriba, según el oficio; decide la altura del elevador y la distancia del nivel.

La máquina de moler migas de pan hace los copos en diferentes formas. Cambiamos la forma de la máquina para hacer los productos de diferentes tamaños.

La máquina tamizadora de cambio rotativo está diseñada como una maquinaria de tamizado de alta precisión. El tamiz vibratorio está compuesto por un motor vertical y un peso excéntrico instalado en dos extremos. Podemos producir movimientos horizontales, verticales e inclinados ajustando el peso excéntrico superior e inferior. Puede eliminar las impurezas del material, como leche en polvo, arroz, maíz, etc. Clasificar/clasificar el polvo mezclado en los diferentes tamaños que usted requiera.

La máquina secadora es una producción continua de equipos de secado, puede usar una cinta de malla de acero inoxidable de múltiples capas para lograr la alimentación, transporte y descarga del material. Se utiliza para el secado y enfriamiento continuo de productos agrícolas, hierbas medicinales, pellets, pastas, comida para mascotas u otros.

