

# Informe sobre el proyecto de fabricación de la línea de procesamiento de bocadillos de masa frita

Encuentra el último Informe del Proyecto de Fabricación de Línea de Procesamiento de Bocadillos de Masa Frita, 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 de Microondas Industrial, Secador Industrial, Máquina de Fabricación de Galletas.

La línea de procesamiento de bocadillos de masa frita utiliza harina de trigo como materiales principales, después de hacer la masa, la hoja de la masa por rodillos compuestos, y luego da forma a la hoja en diferentes formas. Después de freír y aromatizar, podemos obtener comida crujiente y sabrosa para los bocadillos. Esta línea tiene características de trabajo continuo, rendimiento estable y diseño compacto.

## EL PROCESO DE FABRICACIÓN DE LA MÁQUINA DE SNACKS DE MASA FRITA

Mezcladora de masa - -Máquina de corte --Hoister--Fritadora -Saborizador

## MÁQUINA MEZCLADORA DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE BOCADILLOS DE MASA FRITA

1	Capacidad	15kg/20kg/25kg/50kg
2	Recita	harina de trigo con agua en 1:0.
3	Ingrediente	harina de trigo con agua en una proporción de 38-0,45
4	Adicional	según los requisitos del proceso del usuario, a veces con aceite de cocina, azúcar y otros alimentos y aditivos alimentarios) para hacer la masa
5	Aplicación	ampliamente utilizado en el comedor, restaurantes y la unidad de procesamiento de fideos y la masa  Ventaja: en lugar de la operación manual, reduce la intensidad de la mano de obra, satisface la demanda de la salud de la dieta de las personas, es el equipo ideal para el procesamiento de fideos, también puede ser utilizado para otros materiales similares de agitación y mezcla.
6	Principio de funcionamiento	Mientras la mezcladora funciona, el agua y la harina se mezclan. En primer lugar, la mezcla puede formar un gran número de pequeñas pastas coloidales irregulares que se agregan gradualmente y forman grandes grupos dispersos. Con los esfuerzos de cortar, doblar, enrollar, enrollar y estirar y combinar, la harina uniforme mezclada con agua y aditivos. Generalmente se ejecuta en unos 4-10 minutos (diferentes especificaciones en diferentes tiempos), la masa se convertirá eventualmente en la ideal con una

superficie lisa, flexible, resistente y extensible.

## MÁQUINA DE PRENSADO RODANTE DE LA LÍNEA DE PROCESAMIENTO DE BOCADILLOS DE MASA FRITA

- 1 Tres juegos de rodillos de presión/Cuatro juegos de rodillos de presión/Cinco juegos de rodillos de presión/Seis juegos de rodillos de presión/Siete juegos de rodillos de presión
- 2 dos cortadores, uno redondo y otro plano. Puede obtener fideos redondos o planos como lo desee.  

Tamaño del cortador plano:  
0.75mm,1mm,1.25mm,1.5mm,2mm,3mm,6mm,8mm,10mm.

Tamaño del cortador redondo: 1.25mm,1.5mm,1.75mm,2mm.
- 3 El rodillo de fideos está hecho de una aleación de níquel-cromo de doble capa de

fundición centrífuga, la dureza de la superficie puede alcanzar HRC49-54

- 4 1. poner la harina mezclada en la máquina de hacer fideos hopper?by cinta transportadora para presionarla en la hoja de masa para dar forma a los bocadillos de masa
2. Ponga la hoja de masa en el espacio entre dos rodillos, la hoja de masa se moverá hacia adelante junto con el rodillo gira continuamente.
3. cuando la hoja de masa se mueve bajo la cuchilla del cortador, el cortador cortará la hoja de masa en la forma diferente que usted necesite.

2 Asegurar la vida útil y la calidad de la hoja de masa

3 La transmisión adopta la transmisión reductora y de cadena

- 4 Toda la máquina tiene las características de una disposición adecuada, relación de calandrado, distribución razonable, transmisión estable, bajo ruido, sin vibraciones, rendimiento superior, seguridad y fiabilidad, mantenimiento conveniente, limpieza e higiene.

## MÁQUINA DE FREÍR PARA DE BOCADILLOS DE MASA FRITA TÉCNICA

1 Tiene una freidora continua, una freidora automática por lotes

2 La freidora continua comercial puede usar electricidad, aceite, gas y calefacción de carbón.

3 Control automático de la temperatura del aceite, la temperatura se puede establecer libremente de 0-300 grados, adecuado para freír los alimentos de varios requisitos de proceso.

4 Adopta un diseño de proceso de mezcla de aceite-agua de uso internacional para extender el ciclo de vida del aceite de cocina, ahorra el 50% del consumo de aceite.

- 5 Los alimentos fritos tienen un color brillante, el grado de calidad del producto ha mejorado significativamente.
- 6 La transmisión mecánica avanzada y el sistema de control de velocidad de frecuencia variable lo hacen adecuado para freír todo tipo de alimentos.
- 7 La freidora continua comercial puede utilizar electricidad, aceite, gas y calefacción de carbón.

## **MÁQUINA SABORIZADORA DE MASA FRITA MÁQUINA DE HACER BOCADILLOS**

- 1 150KG/H 300KG/H 500KG/H 1000KG/H
- 2 Alimentación, mezcla y descarga automática, fácil de operar y mantener;
- 3 La máquina puede mezclar y sazonar los alimentos de manera uniforme, con un alto rendimiento.
- 4 El convertidor de frecuencia se adopta para la demanda de diferentes velocidades de arranque, agitación y descarga
- 5 Puede hacer que los alimentos procesados con material de sazón se mezclen completamente de manera uniforme en poco tiempo. Es ampliamente utilizado para condimentos de comida rápida, alimentación, mezcla de materiales, pulpa colgante y así sucesivamente.