Proceso de fabricación de máquinas para hacer bocadillos de maíz

Encuentra lo último en el proceso de fabricación de máquinas para hacer bocadillos de maíz, 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 máquinas de fabricación de bocadillos de soplo de maíz es principalmente para bocadillos de relleno de núcleo y bocadillos extruidos directos. La tecnología de máquinas de extrusión de soplo (también conocida como tecnología de extrusión de doble tornillo) es utilizar la tecnología avanzada de máquinas de fabricación de soplo en el doble tornillo. La línea de procesamiento de hojaldres de maíz toma como materia prima arroz, maíz u otros granos, utiliza crema pura como medio, diluye las materias primas como yema de huevo en polvo, leche en polvo, azúcar en polvo, pasta de sésamo, chocolate en polvo, etc., y las mezcla en un núcleo de relleno de bocadillos. El material se inyecta en el alimento de cereal inflado y se procesa en aperitivos extruidos de relleno de núcleo. Las máquinas procesadoras de alimentos de aperitivos más recientes pueden producir productos pequeños como nuggets de pollo Maixiang, galletas de arroz para sándwiches, galletas de arroz inflado, anillos de trigo, asado de trigo, anillos de cebolla y tiras de camarón.

Planta de fabricación de bocadillos de maíz:

Mezcla de materias primas-transporte-extrusora de doble tornillo-llenadora de núcleos-cortadora-secadora-enfriadora de envases

Informe del proyecto de fabricación de alimentos Puff Snacks		
1	Mezclador de harina	Las materias primas en polvo se mezclan según la proporción de la fórmula, y la humedad de las materias primas mezcladas se mantiene en un 12-14% (el contenido de agua de la extrusora de doble tornillo se ajusta al 18-20%). El arroz y el maíz son 5: 1 El mejor efecto de mezcla, el polvo de doble tornillo necesita más de 60 mallas, elegir el mezclador de polvo apropiado de acuerdo con la salida de la línea de producción y la viscosidad de la materia prima
2	Transportador de tornillo	Usando el motor como transportador de tornillo de potencia, las materias primas mezcladas son transportadas a la tolva de alimentación de una extrusora de cierta altura para asegurar que la alimentación sea conveniente y rápida.
3	Extrusor de doble tornillo	Es la máquina principal, la calidad de la expansión del material afecta directamente a la textura final y a la sensación en la boca, el material se somete a alta temperatura (alrededor de 130?-170?) durante la extrusión, la alta presión (5-10 presión atmosférica) se convierte en un estado de gel fluido, Se extruye de manera uniforme y constante a través de un troquel especialmente diseñado para completar la expansión. Al mismo tiempo, el material de relleno se extruye a través de la máquina de llenado de núcleos de bocadillos, y se inyecta uniformemente en el rollo expandido a través del dado de llenado de núcleos. Se extruye junto con el material expandido, y la humedad del material cae a 9 durante la extrusión -10%. De acuerdo a la diferente producción de la línea de producción de bocadillos de soplado, se seleccionan diferentes tipos de anfitriones de soplado, y la producción puede variar de 100kg/h a 1000kg/h. De acuerdo a los productos hechos, se pueden seleccionar diferentes tipos de máquinas de hacer bocadillos.
4	Máquina de corte de forma	Después de que el material hinchado de relleno del núcleo se extrae del agujero de la matriz, su forma no es el producto final. Necesita ser cortado a la máquina de moldeo. Después de ser moldeado por dos rodillos formadores, es cortado por un cortador en un rollo de cierta longitud y un espesor uniforme. En el caso de las tortas y otros alimentos, el material se enfría en este

		momento, y el contenido de agua se reduce al 6-8%.
5	Máquina de llenado de núcleos	Rellena el núcleo archivando bocadillos de hojaldre con chocolate, crema, yema de huevo, mantequilla de maní, mermelada, etc. Preparación del relleno: Como la crema tiene buena estabilidad y lubricidad, y puede dar mejor sabor al producto, es más ideal usar la crema como portadora de los bocadillos de relleno del núcleo. La crema pura se calienta y se derrite, luego se enfría a unos 40°C, y se agregan varios rellenos en proporción (las diversas materias primas deben ser pulverizadas a más de 60 mallas) y se revuelven uniformemente. Para asegurar la calidad del producto, la crema debe ser añadida en una cantidad apropiada para asegurar que el material se diluya Es uniforme y tiene buena fluidez. (La crema debe ser pura, no mezclada con agua).
6	Hoister	El transporte automático de diversos productos de equipo, de acuerdo con las necesidades de los diferentes productos, hay opciones de bandas transportadoras de PVC y bandas transportadoras de acero inoxidable, procesamiento personalizado de acuerdo con la producción y las restricciones de la planta
7	Máquina secadora continua	La comida inflada hace que el producto sea más crujiente y sepa mejor al tostarse, aumentando el sabor, mientras que al secar la humedad del material, se aumenta la vida útil. Después de hornear, la humedad de la materia prima cae al 2-3%. Según los requisitos de configuración de la línea de producción de bocadillos de soplado, el horno puede dividirse en horno de escalada y horno ordinario. De acuerdo con el método de energía, se puede seleccionar la calefacción eléctrica, la calefacción de gas natural y la calefacción de vapor. De acuerdo con la temperatura de secado, una caja de secado de alta temperatura y una caja de secado de baja temperatura pueden ser utilizadas, y una estructura de circulación y una estructura de flujo constante pueden ser seleccionadas de acuerdo con la estructura interna. La temperatura es ajustada por el armario de control entre 0-200 grados. La parte que entra en contacto con el alimento soplado es una estructura de acero inoxidable. El tiempo de cocción puede ser ajustado de acuerdo a la velocidad
8	Sistema de recubrimiento	La mezcla se realiza en el tambor, incluyendo la pulverización de aceite y el condimento en la superficie del blanco, la pulverización de aceite es para evitar que el producto absorba humedad, dando al producto una cierta estabilidad, extendiendo la vida útil, la pulverización de condimento es para mejorar el sabor y el gusto, Con la rotación del tambor, el material entra por un extremo y sale por el otro. La pulverización de aceite se realiza cuando el material entra en el tambor. Al girar y remover,

		el aceite se cubre uniformemente en la superficie del material. Cuando el material pasa por el medio del tambor, se agrega condimento para continuar mezclando (sólo rodar Sin agitar) El producto que sale del tambor es el producto terminado. El producto debe tener el mismo color y brillo. La superficie es de un agradable amarillo dorado, y el sellado es hermoso y suave. Hay un barril octogonal, un solo tambor, una línea de condimentación de doble tambor, de acuerdo con la salida, la configuración de la naturaleza del producto, y equipos de pulverización de aceite, pulverización de azúcar y revestimiento. Con el fin de satisfacer las necesidades del desarrollo del mercado, se desarrollaron equipos de pesaje y mezcla por lotes, máquina sazonadora octogonal de una cabeza, agente sazonador octogonal de doble cabeza, máquina sazonadora de inversión positiva y negativa. Mejoran la uniformidad de la mezcla del producto y el control preciso de la cantidad de condimento añadido.