

Cómo producir maíz de 300-500kg/h flakes?

Los copos de maíz de 300-500 kg/h son un delicioso aperitivo hecho con maíz, harina de trigo y otros granos como materia prima principal. Al mismo tiempo, con algunos oligoelementos y minerales añadidos. Y luego, después de la extrusión, se pelan, se fríen y se sazonan. Al mismo tiempo, este bocadillo es rico en carbohidratos y fibra dietética. Por lo tanto, han sido muy populares entre los consumidores.

Al mismo tiempo, tiene un método de producción altamente automatizado. Y entonces, toda la máquina está hecha de acero inoxidable de grado alimenticio. Por lo tanto, es fácil de instalar y mantener. Al mismo tiempo, sólo una persona puede operar toda la línea de producción. Y entonces, reduce enormemente el costo de producción. Al mismo tiempo, el equipo es de alta calidad y el fabricante tiene una buena reputación. Así que ha sido ampliamente popular en el país y en el extranjero.

Es un tipo de comida rápida que es muy popular entre los consumidores. Ya sea viajando o viendo la televisión en casa. Es una muy buena elección. Al mismo tiempo, los aperitivos utilizan principalmente el maíz como materia prima principal y mezclan algunos nutrientes. Durante el procesamiento, el daño al almidón del grano puede reducirse al mínimo. Al mismo tiempo, después de una serie de procesamientos especiales. Y entonces, el producto final puede tener una larga vida útil. La línea de producción es automática. Al mismo tiempo, tiene una base de control de alta precisión. Así, puede fácilmente completar los pasos de mezclar, extrudir, cortar y freír. Al mismo tiempo, el producto final es muy bueno en términos de color, sabor y nutrición. Así que esta línea de producción se ha convertido en un equipo muy codiciado en la industria de los bocadillos.