

Línea de producción de máquinas para hacer paja de arroz para beber

La máquina de hacer paja de arroz es adecuada para hacer paja comestible biodegradable ecowar de arroz tapioca. Se compone de extrusor y matriz, unidad de refrigeración, arrastre y cortador rotativo, todas las máquinas de fácil manejo. La línea de producción de paja de arroz potable es adecuado para

Fabricación de pajitas de arroz para beber utilizando tecnología de extrusión de un solo tornillo, combinada con los muchos años de experiencia de la compañía en la investigación de tecnología de inflado, con el fin de satisfacer las necesidades de las industrias alimentaria y relacionadas y el diseño y fabricación de nuevos equipos para alimentos inflados. Serie de máquina de tornillo del sistema de alimentación, sistema de extrusión, sistema de corte rotatorio, sistema de calefacción, sistema de transmisión, sistema de control. La máquina de equipos de paja de arroz para beber adopta tecnología avanzada de inflado y extrusión, al cambiar el molde y cambiar el proceso de producción, hace que sea más fácil y mejor para el operador producir las pajitas comestibles y ecológicas necesarias para satisfacer la demanda del mercado. La línea de producción de equipos de paja de arroz para beber tiene un tamaño pequeño, una configuración flexible, una operación fácil y una gran adaptabilidad, y es bien recibida por la industria.

En comparación con las pajitas ordinarias, [la línea de producción de equipos de pajitas](#) de arroz para beber tiene un proceso único, una configuración razonable, un alto grado de automatización, un rendimiento estable, protección ambiental, libre de contaminación y también se puede utilizar para consumo directo después de su uso. Las pajitas pueden durar de dos a tres horas en bebidas calientes y más en bebidas frías, y después de probarlas, las pajitas quedan crujientes y saben a potpies de arroz. El equipo de producción se exporta a decenas de países en el extranjero y llena los vacíos en la producción de pajitas comestibles en casa, que es su equipo de elección.

Introducción a la fabricación de pajitas de arroz para beber

Las principales materias primas son la harina de arroz, la harina de maíz, la harina u otros granos y cereales, utilizando un proceso de extrusión único para producir pajas de arroz para beber ecológicas en una variedad de formas que son populares en el mercado. La línea de producción está diseñada racionalmente, altamente automatizada y los parámetros de extrusión se controlan con precisión. La máquina principal está equipada con un tornillo de alta y baja presión, lo que aumenta la gama de materias primas utilizadas, reduce los costos y mejora la calidad de la producción, y los clientes pueden agregar colores comestibles para hacer pajitas de colores.



Las pajitas se incineran de manera inofensiva para evitar la contaminación ambiental. El ingrediente principal del producto es maíz + arroz, colorante alimentario parcialmente agregado, color original: sin negro agregado: polvo de carbón de bambú otros colores: colorante alimentario de la marca cabeza de león, nuestra materia prima es maíz + arroz. ¡Principalmente maíz! ¡La paja de arroz fue la primera de su tipo en Vietnam! ¡La ventaja de la materia prima de Vietnam es el arroz, la de China es el maíz! También conocido como pajitas de espagueti y pajitas de arroz Eliminación de pajitas después de su uso: se puede usar para alimento, compostaje, eliminación de desechos de alimentos, ambiente al aire libre 3-6 meses degradación natural. Las pajitas deben almacenarse en un recipiente hermético en un lugar seco y fresco. La vida útil es de 18 meses y, a finales de 2009, se prohibirá el uso de pajitas de plástico desechables no biodegradables en la industria de la restauración en todo el país. La Circular deja claro que la prohibición no cubre las pajitas de plástico que vienen con los envases de productos alimenticios como la leche y las bebidas. Pajitas de plástico

desechables: para reducir el uso de pajitas de plástico desechables, algunas empresas de catering han modificado las tapas de los vasos para bebidas frías.

Pueden durar más en bebidas frías, hasta de 3 a 4 horas. Las pajitas de arroz también son completamente biodegradables y más ecológicas y se pueden utilizar como alternativa a las pajitas de plástico, sin contaminar el medio ambiente como lo hacen las pajitas de plástico y de conformidad con las regulaciones multinacionales. En comparación con las pajitas de plástico, la línea de procesamiento de pajitas de arroz comestible produce productos con un proceso único, configuración racional, alta automatización, rendimiento estable, protección ambiental y sin contaminación en comparación con las pajitas ordinarias, que también se pueden consumir directamente después de su uso. Las pajitas pueden durar de dos a tres horas en bebidas calientes y más en bebidas frías. Como todos sabemos, es que comemos calabaza azucarada, la capa exterior de papel blanco, este papel está hecho de arroz glutinoso, se puede comer directamente, esto es para evitar la calabaza azucarada, pegajosa por todas partes, ahora básicamente toda la calabaza azucarada de arriba, este comer, uno es para divertirse, es el sabor es realmente bueno. Las pajitas de arroz que les presento hoy también son un artículo divertido y comestible hecho de arroz.



Para aprovechar las oportunidades comerciales ambientales que surgen del dividendo de la política, una empresa ha desarrollado una "pajita de arroz" que se puede comer directamente del arroz como material de empaque, y planea abastecer a cientos de cafés y algunos hoteles de alta gama en Corea. . Desde fuera, la 'pajita de arroz' se parece a una pajita de plástico normal y es muy fácil de usar. En cuanto al sabor de la pajita, la textura es similar a la de un palito de arroz, que sabe un poco duro. La pajita de arroz puede sumergirse en bebidas calientes durante dos o tres horas y dura más en bebidas frías. Según Kim Kwang-rim, el desarrollador coreano de paja de arroz, "además de un 70% de arroz, la paja también contiene un 30% de tapioca, el material que se utiliza para hacer perlas en el té con leche de perlas, que hace que la paja sea resistente y dura". así como una superficie más lisa. El proceso de producción de las pajitas de arroz no es complicado y la empresa ha podido reducir el precio

mayorista de una sola pajita a 15 won, o unos nueve centavos, mediante la automatización y la producción a gran escala, según al Informe de Negocios Internacionales de CCTV.