

¿Qué es la línea de producción de macarrones completamente automática?

La línea automática de procesamiento de espaguetis consta de un sistema de alimentación, un sistema de extrusión, un sistema de corte rotativo, un sistema de calentamiento, un sistema de conducción y un sistema de control. Adopte tecnología avanzada de extrusión y extrusión de tornillo, use alta temperatura y alta presión para madurar el material y el moldeado extruido, finalización única. El motor principal adopta una regulación de velocidad de conversión de frecuencia para garantizar la estabilidad del proceso de producción. Diseño y color del producto, variedad, apariencia hermosa, textura natural realista, exquisita, materias primas ampliamente utilizadas.



Parámetros del equipo de macarrones	
voltaje	380V/50HZ
Potencia instalada	52KW
Poder real	30KW
Capacidad de producción	100-120kg /h
Talla	3.1×1×1.9m

Las caras negras son visualmente atractivas. Usan tinta de sepia. Y todo el color proviene de

alimentos naturales, no de pigmentos. En general, las salsas para pasta se pueden dividir en salsas rojas y blancas. La salsa roja es una salsa roja a base de tomates, mientras que la salsa blanca es una salsa blanca a base de harina, leche y nata. Además, debe haber fideos aromatizados con aceite de oliva y una salsa de vainilla mezclada con hierbas. Estas salsas también deben combinarse con mariscos, carne de res y verduras, o simplemente con especias, que se pueden cambiar a una variedad de sabores. Los macarrones son uno de los alimentos básicos en los países occidentales. También es una especie de pasta. Si bien los macarrones son comunes en nuestra vida diaria, muchos de nosotros sabemos tan poco sobre este alimento de aspecto duro que se derrumba cuando se cocina y no tenemos idea de qué está hecho. Si quieres saber más sobre los macarrones, debes leerlo atentamente. Los macarrones también se conocen como macarrones. Dado que se usa como pasta, es más probable que sea un alimento con almidón.



Agrega las cebolletas y el jengibre. Calentar el wok, agregar un poco más de aceite, sofreír la carne picada hasta que esté madura, luego agregar la salsa de tomate, sofreír hasta que la salsa de tomate esté de color rojo oscuro, luego sofreír el wok, verterlo sobre los macarrones , revuelva bien. O póngalo en una olla y coma todo lo que quiera. Después de comerlo, te dejará un regusto duradero. En el siglo XVIII, Maccaroni, propietario de fideos y fideos cerca de Nápoles, Italia, jugaba con su pequeña hija mientras enrollaba sus fideos en tiras huecas y los colgaba en un tendedero. Los macarrones hervían las barras huecas y las mezclaban con la salsa de tomate. Más tarde, construyó la misma fábrica de macarrones en el mundo y le puso su nombre. Los macarrones son un producto de fideos internacional que se puede decir que es importado, digerido y absorbido desde Italia en nuestro país. Solíamos traducirlo ocasionalmente como "macarrones". Para ser sincero, también es una especie de fideo hecho con harina.



La mayoría de las pastas se sirven con huevos. Suiza agrega 3 huevos frescos por kilogramo de harina. En Italia y otros países, rara vez se agregan huevos. También se añaden salsa de tomate, vegetales en polvo, leche y gluten a productos especiales. La cantidad de agua agregada depende del tipo de ingredientes. La extrusora de un solo tornillo también debe producir macarrones, que pueden ser reemplazados por un molde especial para producir un delicioso producto de pasta. Este es un producto nuevo para que los principales fabricantes de alimentos exploren el mercado, la demanda del mercado es grande, el mercado es buscado por los clientes. Dé la bienvenida a cada gran vendedor para que venga a visitar, negociar pedidos, expandir el mercado. Los macarrones han sido comprados por clientes en mercados extranjeros. La harina de maíz y la harina de arroz tienen forma de fideos. Una vez que el producto está maduro, puede simplemente remojarse para uso directo, o freír, freír, maquinaria de harina hueca con almidón de maíz y harina de maíz como las principales materias primas, utilizando un proceso de moldeo por extrusión único, para lograr la forma del efecto sensorial del producto. La forma del producto es natural y vívida, la textura es exquisita, el sabor es suelto.

