

Copos de maíz de cereales para el desayuno que hacen la línea de producción

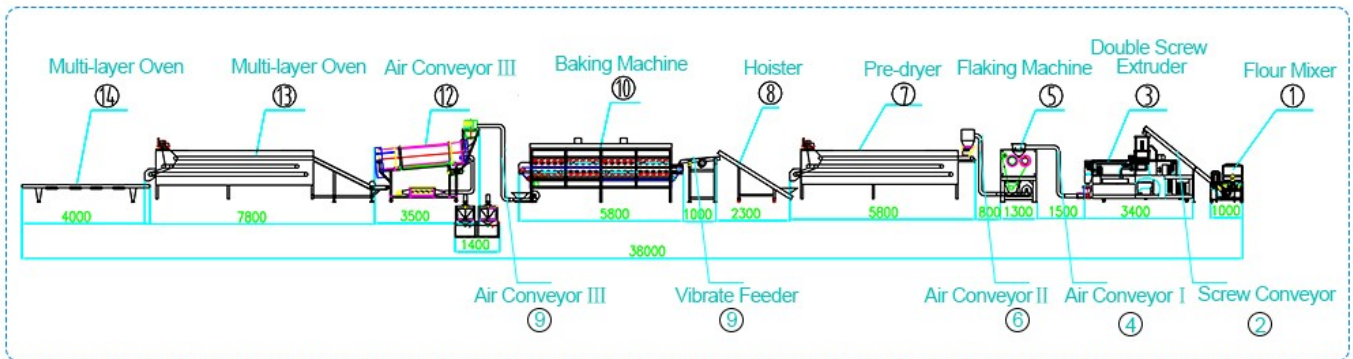
Línea de producción de copos de maíz de cereales para el desayuno



Los copos de maíz de cereales para el desayuno, los copos de cereales y la avena horneada lista para comer son un tipo de alimento crujiente que se puede comer directamente o preparar con yogur o leche. Tiene buena rehidratación, no se pudre por fuera, tiene un sabor suave y tiene un fuerte sabor a grano. . La línea de producción de hojuelas de maíz de cereales para el desayuno está hecha principalmente de harina de maíz como materia prima principal, después de ser inflada por una máquina de inflado, luego comprimida por una máquina de tabletas y luego horneada y madurada por segunda vez. El cereal se ablanda cociendo al vapor y ablandando los granos de trigo y luego se comprime y madura con la máquina de tabletas. Las dos partes del equipo se pueden compartir. La avena y los copos de maíz producidos se pueden mezclar con azúcar, diversas vitaminas y minerales, y también se pueden mezclar con frutos secos, bloques de yogur, copos de coco, etc., que es popular en el mercado de producción. Productos de cereales listos para comer o sustitutos de comidas crujientes para cereales de desayuno.

1. Equipo de copos de maíz Flujo de proceso de la extrusora de maíz: preparación de materia prima ? mezcla de polvo ? transporte ? extrusión e inflado ? transporte ? formación de tabletas ? transporte ? secado ? (embalaje)

2. Equipo de copos de maíz Configuración del equipo de extrusora de maíz: mezclador de harina ? alimentador ? máquina infladora ? transportador de aire ? prensa de tabletas ? transportador de aire ? horno multicapa ? (máquina empacadora)



Amplia gama de materias primas: arroz, maíz, avena, trigo sarraceno, harina de soja y almidón. Variedad de productos: bocadillos, arroz crujiente, bocadillos, papilla de arroz instantáneo, fideos de arroz nutritivos, pan rallado. Mayor vida útil: el tornillo y el cilindro están hechos de acero de aleación de alta calidad, que se procesa mediante temple y revenido, formando nitruración, pulido fino y pulido, de modo que tenga alta resistencia, resistencia al desgaste, alta presión y garantice una larga vida útil. funcionamiento del tornillo.



El material de la línea de producción de copos de maíz de cereales para el desayuno es

alimentado por el alimentador. Además, el barril se somete a alta temperatura, alta presión y alto cizallamiento, de modo que el material se expande para cumplir con los requisitos de calidad, similar al estado de organización requerido. Aspectos destacados: 1. El uso de tecnología avanzada de regulación de velocidad del convertidor de frecuencia hace que el equipo funcione con mayor suavidad y ahorre energía; 2. Los tornillos están hechos de acero aleado y tienen una vida útil más larga. Adopta una estructura combinada de bloques de construcción, 3. Sistema de lubricación forzada para asegurar una vida más larga para la parte de transmisión del equipo; 4. Sistema de control de temperatura automático visualizado, que hace que el control de temperatura sea más intuitivo y más parámetros;

Los requisitos para la prensa de tabletas son relativamente altos, la superficie del rodillo debe tener un acabado superficial alto y el rodillo debe mantenerse a una temperatura constante. Horneado a alta temperatura: si los copos de maíz tienen una estructura dura, crujiente y densa y un excelente sabor a maíz, el proceso de horneado es extremadamente importante. Una vez que los copos de maíz asados se enfrían, se convierte en un producto de copos de maíz. En la actualidad, muchas hojuelas de maíz se procesan a través de la línea de producción de hojuelas de maíz de cereales para el desayuno, como azúcar, sal frita o chocolate, que depende principalmente de la demanda del mercado. Los requisitos de producción de los copos de maíz para el desayuno son altos y las condiciones del proceso son duras. Se requiere un equipo de I + D y producción estable y estable para garantizar las condiciones de proceso de todos los eslabones de I + D y producción en la producción industrial a gran escala. A lo largo de los años, nuestra empresa ha realizado un gran número de investigaciones sobre el proceso de producción y equipamiento de los cereales para el desayuno. Con el fin de satisfacer las necesidades nacionales de I + D y diseño de los cereales para el desayuno y deshacerse realmente de la alta inversión en equipos importados, se ha desarrollado el equipo necesario para la I + D y el diseño de los cereales para el desayuno, como extrusoras de doble tornillo, secadoras, tabletas. prensas, hornos, etc.



5. One year free equipment warranty. 6. Provide purchasers with production line layout and layout services, and provide detailed plans based on the purchaser's factory or actual conditions. 7. In accordance with the workshop scale that the purchaser can provide, the breakfast cereal corn flakes production line uses twin-screw extruders as the main equipment, coupled with drying and packaging equipment, forming a complete set of automated corn flakes equipment research and development design lines. After mixing the powdered corn material evenly, it is extruded and puffed into granules by a twin-screw extruder, and then compressed into tablets by a double-roller cake press, then the corn flakes are dried in a drying oven, and then cooled and packaged for sale. Introduction: Breakfast cereals and snack foods are crispy foods with a smooth taste and a strong cereal flavor. The production line has the advantages of multiple optional models, flexible equipment configuration, wide range of raw materials, multiple product types, and simple operation. And it has been well applied in many food companies in my country.