¿Cuáles son los equipos para copos de maíz de cereales para el desayuno inflados?

Introducción: Las hojuelas de maíz de cereales para el desayuno, las patatas fritas de cereales y la avena instantánea horneada son un tipo de comida crujiente. Se puede comer directamente seco o elaborado con yogur o leche. Tiene buena rehidratación, no se pudre por fuera, tiene un sabor suave y tiene un fuerte sabor a grano. Los copos de maíz están hechos principalmente de harina de maíz como materia prima principal, que se hincha con una máquina de inflado, luego se comprime con una máquina de tabletas y luego se hornea y madura dos veces. La avena se elabora al vapor y suavizar los granos de trigo y luego presionar y envejecer a través de la prensa 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. También se puede mezclar con frutas secas, cubos de yogur, hojuelas de coco, etc., para producir productos populares de avena instantánea o alimentos de reemplazo de comidas crujientes de cereales para el desayuno en el mercado.

1. Proceso tecnológico de la extrusora de maíz del equipo de copos de maíz: Preparación de la materia prima ? Mezcla de polvo ? Transporte ? Inflado por extrusión ? Transporte ? Formación de tabletas ? Transporte ? Secado ? (Embalaje)

2. Equipo de copos de maíz Configuración del equipo de extrusora de maíz: Máquina mezcladora de harina ? Máquina de alimentación ? Máquina de inflado ? Transportador de aire ? Prensa de tabletas ? Transportador de aire ? Horno de múltiples capas ? (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 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.

Ventajas:

1	Adopte la tecnología avanzada de regulación de velocidad del convertidor de frecuencia para que el equipo funcione con mayor fluidez y ahorre electricidad;
2	Los tornillos están hechos de nitruración de acero aleado y la vida útil es más larga. Utiliza una combinación de bloques de construcción ?
3	Sistema de lubricación forzada para asegurar que la parte de transmisión del equipo tenga una larga vida;
4	El sistema de control de temperatura automático visualizado hace que el control de temperatura sea más intuitivo y más parámetros;

Servicio postventa:

1	Proporcionar fórmulas generales para cada categoría;
2	Se puede seleccionar una variedad de formas;
3	Servicios de consultoría de preventa gratuitos, servicios de equipos en ventas, servicios de instalación y puesta en marcha y servicios de formación;
4	Responsable de la formación de personal y servicios de orientación;
5	Período de garantía de un año.
6	Brindar a los clientes servicios de diseño y diseño de líneas de producción de I + D y proporcionar planes detallados de acuerdo con la compra de las fábricas de los clientes o las condiciones reales.
7	Según la escala de taller que el comprador pueda facilitar.

Con el fin de satisfacer la demanda interna de I + D y producción de cereales para el desayuno y realmente eliminar el dilema de la alta inversión en equipos importados, se desarrolló el equipo necesario para la producción de cereales para el desayuno, como extrusoras de doble tornillo, secadoras, tabletas. prensas, hornos, etc. Y se ha aplicado bien en muchas empresas alimentarias en el país y en el extranjero.