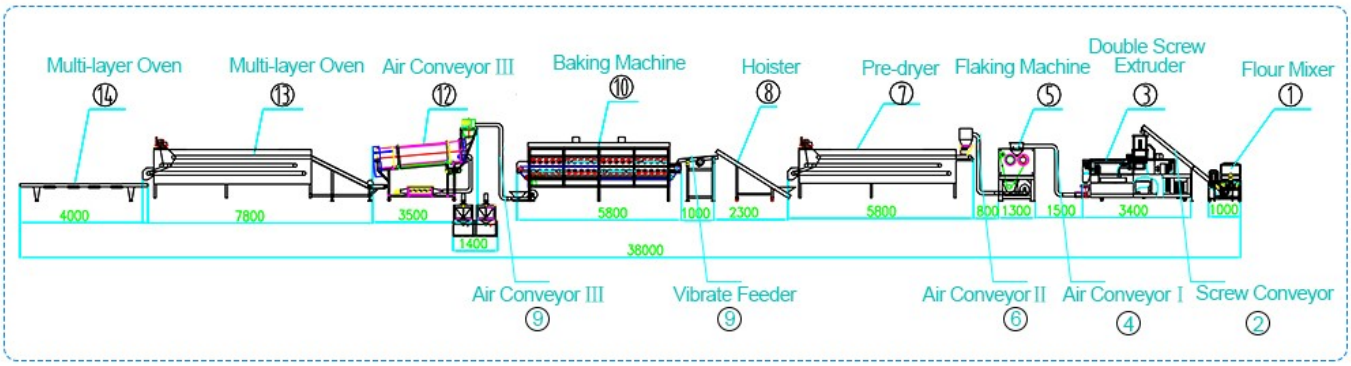
# ¿Qué tal el equipo de copos de maíz de cereales inflados?

¿Qué tal el equipo de copos de maíz de cereales inflados?
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. . Los copos de maíz de cereales inflados están hechos principalmente de harina de maíz como materia prima principal, después de ser inflados por una máquina infladora, luego comprimidos por una máquina de tabletas, y luego horneados y madurados por segunda vez. El cereal se ablanda al vaporizar y ablandar el cereal, y luego, después de ser madurado por la máquina de tabletas. Los dos tipos de equipos se pueden compartir. Los cereales y copos de maíz producidos por el equipo de copos de maíz de cereales inflados se pueden mezclar con azúcar, diversas vitaminas y minerales, y también se pueden mezclar con frutos secos, yogur, copos de coco, etc. El equipo de copos de maíz de cereales produce productos populares de cereales instantáneos o desayuno alimentos sustitutivos de comidas crujientes de cereales en el mercado.

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 de inflado ? 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 los copos de maíz inflados 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 del equipo de hojuelas de maíz de cereal inflado: 1. Adopte la tecnología avanzada de regulación de velocidad del convertidor de frecuencia para que el equipo funcione con mayor suavidad y ahorre energía; 2. Los tornillos están hechos de nitruración de acero aleado, que tiene 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;
Otras ventajas del equipo de copos de maíz de cereales inflados
1. Proporcionar fórmulas generales para cada categoría;
2. Se puede seleccionar una variedad de formas;
3. Servicios gratuitos de consultoría de preventa, servicios de equipos en ventas, servicios de instalación y puesta en marcha y servicios de capacitación;
4. Responsable de la formación del personal y los servicios de orientación;
5. 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.
6. Según la escala de taller que el comprador pueda proporcionar.

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 tostados se enfrían, se convierte en un producto de copos de maíz. En la actualidad, muchos copos de maíz de cereales inflados se procesan mediante posprocesamiento, como el azúcar, la sal frita o el chocolate, que depende principalmente de la demanda del mercado. Los requisitos de producción de las hojuelas de maíz de cereales inflados son elevados y las condiciones del proceso son duras. Se requieren equipos de I + D y producción estables y estables para garantizar las condiciones de proceso de cada eslabón de I + D y producción en la producción industrial a gran escala.
Con el fin de satisfacer las necesidades de diseño e I + D de cereales para el desayuno nacional y deshacerse realmente de la alta inversión en equipos importados, nuestra empresa ha desarrollado el equipo necesario para la I + D y el diseño de cereales para el desayuno, como extrusoras de doble tornillo, secadoras y prensas de tabletas. y hornos. Espere.

Creo que en un futuro cercano elegiremos este equipo para generar beneficios.