

Princípio da Linha de Produção de Barras de Granola

A Linha de Produção de Barra de Granola tem as vantagens de operação simples, uso conveniente, grande volume de produção, bom corte e conformação, e comprimento pode ser ajustado arbitrariamente.

O princípio da Linha de Produção de Barras de Granola:

Quando o grão é colocado na extrusora, à medida que o aquecimento e a pressão progridem, a humidade da matéria-prima é sobreaquecida, e a própria matéria-prima torna-se macia.

Quando é empurrada para a terceira área através do parafuso da extrusora, o material atinge alta temperatura e alta pressão. Quando atinge uma certa pressão alta e abre o molde da extrusora, a alta pressão torna-se rapidamente pressão normal.

Neste momento, a água sobreaquecida no material vaporiza-se num instante, provocando uma forte explosão. As moléculas de água podem expandir-se cerca de 2000 vezes. A enorme pressão de expansão não só destrói a forma externa do grão, como também arranca a forma interna do grão. Estrutura molecular, corta o amido insolúvel de cadeia longa em amido solúvel em água de cadeia curta, dextrina e açúcar, de modo que a matéria insolúvel no rolo de arroz integral é reduzida, e a matéria solúvel em água é aumentada, de modo que o rolo de arroz integral se torna crocante e delicioso. Sabor, refrescante.

Etapas de instalação e manutenção de equipamento de barras de energia:

1. Misturador: Depois de misturar as matérias-primas, adicionar uma certa quantidade de água e misturar bem.
2. Máquina alimentadora: O motor é utilizado para transporte por rosca, e as matérias-primas misturadas são transportadas para a tremonha de alimentação da extrusora para assegurar uma alimentação conveniente e rápida.
3. Máquina de sopro: Escolher diferentes tipos de máquina de puffing do tipo MT de acordo com a produção da linha de produção. A produção pode variar de 100kg/h a 300kg/h. As matérias primas podem ser farinha de milho, farinha de arroz, farinha, farinha de cereais, etc.
4. Máquina de injeção de núcleo: O material do núcleo pode ser injectado instantaneamente quando o tubo oco é produzido pela extrusora, que pode injectar manteiga de amendoim, molho de chocolate, xarope, etc.
5. Máquina de corte de bolacha de arroz: Cortar as bolachas de arroz com material do núcleo. O tamanho das bolachas de arroz pode ser ajustado entre 2cm-20cm.
6. Elevador: transportar as bolachas de arroz para o forno.
7. Forno multicamadas: a maioria dos fornos são fornos eléctricos. A temperatura é regulada entre 0-200 graus através do armário de controlo. O interior é um saco de rede de dupla camada de aço inoxidável. O tempo de cozedura pode ser ajustado de acordo com a velocidade. O ingrediente principal e o núcleo são ajustados através da cozedura. O material penetra até certo ponto para aumentar o sabor, reduzindo ao mesmo tempo a humidade do material e aumentando o tempo de conservação.
8. Linha de cozedura: Existem tubos octogonais, cilindro, linha de elevação de tambor simples, linha de tempero de tambor duplo, que é configurada de acordo com a saída e a natureza do produto, e existem também equipamentos de pulverização de óleo, pulverização de açúcar e revestimento.

O equipamento de barras energéticas de cereais é adequado para produzir barras de cereais, barras de amendoim, sobremesas de caramelo, etc., com várias matérias-primas, tais como arroz, painço, trigo, cevada de montanha, milho, vassoura de sala, cevada chinesa, trigo mourisco, nozes, etc., e pode também adicionar bagas, tais como bagas de goji, passas de uva. Além disso, a nossa máquina está também equipada com um sistema de controlo, pode definir a velocidade do transportador, refrigeração por ventilador, etc., fácil de aprender e de operar.