

Linha de Produção de Migalhas de Pão----Clientes Britânicos Visitam

As migalhas de pão são utilizadas principalmente como tempero frito para bifes e pernas de frango. As migalhas de pão em forma de tira alongada têm uma estrutura porosa no seu interior. Após a fritura, as migalhas vão-se endireitando pouco a pouco. Não só são inchadas e bonitas, como também estaladiças e deliciosas. A Linha de Produção de Migalhas de Pão é especialmente concebida e desenvolvida de acordo com a procura do mercado. Toda a linha de produção pode ser completada desde as matérias-primas, extrusão, secagem até aos produtos acabados, automaticamente.

Equipamento de confecção de pão de forma

A nossa empresa é uma empresa de alta tecnologia que integra ciência, indústria, e comércio. Está empenhada no desenvolvimento, desenvolvimento, produção e venda de equipamento de snacks, equipamento de proteínas de tecidos, equipamento de macarrão, linha de produção de flocos de milho, maquinaria de alimentos para animais de estimação, e outro equipamento. Actualmente, a nossa máquina tem sido vendida para várias regiões. Há alguns dias, vários clientes no Reino Unido contactaram-nos. Queriam comprar vários fabricantes de migalhas de pão, por isso queriam saber mais sobre o nosso equipamento. Fizemos-lhes uma introdução detalhada.

Vantagens da Linha de Produção de Migalhas de Pão:

1. O parafuso é feito de liga de aço e é nitretado por um processo único. A dureza do HRC é de cerca de 60 --- 62. Tem uma boa capacidade de auto-limpeza. Não há necessidade de

descarregar ou limpar o barril e os parafusos ao cozer.

2. O barril de extrusão da linha de processamento do miolo de pão é feito de aço carbono, aço #45, revestimento de aço inoxidável.

3. A caixa de engrenagem do equipamento de produção de miolo de pão tem a função de lubrificação automática, que pode prolongar a vida útil das engrenagens.

4. A faca de corte do equipamento de produção de miolo de pão é fixada no assento da cabeça da matriz, e o corte rotativo é accionado pelo cinto em V.

5. As peças electrónicas da marca SIEMENS (CHINA) são utilizadas na caixa do controlador para assegurar o processo completo de extrusão.

6. O motor principal da Siemens (CHINA) assegura o seu forte desempenho na extrusão e o seu excelente desempenho.

Amostra de migalhas de pão

A nossa Linha de Produção de Migalhas de Pão é concebida de acordo com tecnologia avançada de extrusão, e a sua qualidade e funcionamento atingiram o nível doméstico avançado. Esta linha de produção altera o processo tradicional de produção de migalhas de pão. Esta é uma linha de produção totalmente automática, incluindo mistura, extrusão, corte, trituração, e secagem. As migalhas de pão são amplamente utilizadas em suplementos alimentares e para o revestimento da superfície de alimentos fritos, tais como frango frito, peixe, marisco e anéis de cebola. O seu sabor é estaladiço, suave, delicioso e nutritivo.

Lista de equipamentos da Linha de Produção de Migalhas de Pão:

misturador ? extrusora de rosca ? extrusora de rosca dupla ? máquina de moldagem multi-funções ? elevador ? trituradora ? transportador de ar ? secador de sete camadas ? recipiente ? transportador de vácuo ? máquina de peneiração

Os clientes britânicos estão de visita

Após a chegada dos clientes britânicos, fomos juntos à fábrica para visitar o equipamento. Eles tinham um grande interesse na nossa Linha de Produção de Migalhas de Pão. Fizemos experiências aqui e ficámos muito satisfeitos com os resultados. Ao mesmo tempo, eles também tomaram conhecimento de outros equipamentos na fábrica. O pessoal profissional e técnico da nossa empresa deu respostas detalhadas às questões levantadas por eles, eliminando as suas preocupações, e eles podem comprar com confiança.

Depois de visitar o equipamento da fábrica, regressámos à empresa para uma discussão detalhada. Eventualmente, decidiram comprar três das nossas extrusoras de miolo de pão. Fizemos-lhes o desconto mais significativo e também garantimos que iríamos organizar a entrega dentro de 24 horas. E, só se pode pagar primeiro o depósito, e pagar o montante total no acto da entrega. Eles também concordam com isto. Esta é outra cooperação agradável!