

Qual é a composição geral da linha de produção de snacks de enchimento do núcleo?

A máquina de fazer snacks de enchimento do núcleo adopta tecnologia avançada de puffing e extrusão. Alterando o molde e alterando o processo de produção. Tornando mais fácil para os operadores. Pode produzir melhor vários tipos de snacks, tais como siu de trigo, bolachas de arroz e crackers de arroz que são populares no mercado para satisfazer a procura do mercado. A máquina extrusora de snacks de enchimento do núcleo tem uma pequena pegada, configuração flexível, fácil operação e forte adaptabilidade. Bem recebida pela indústria.

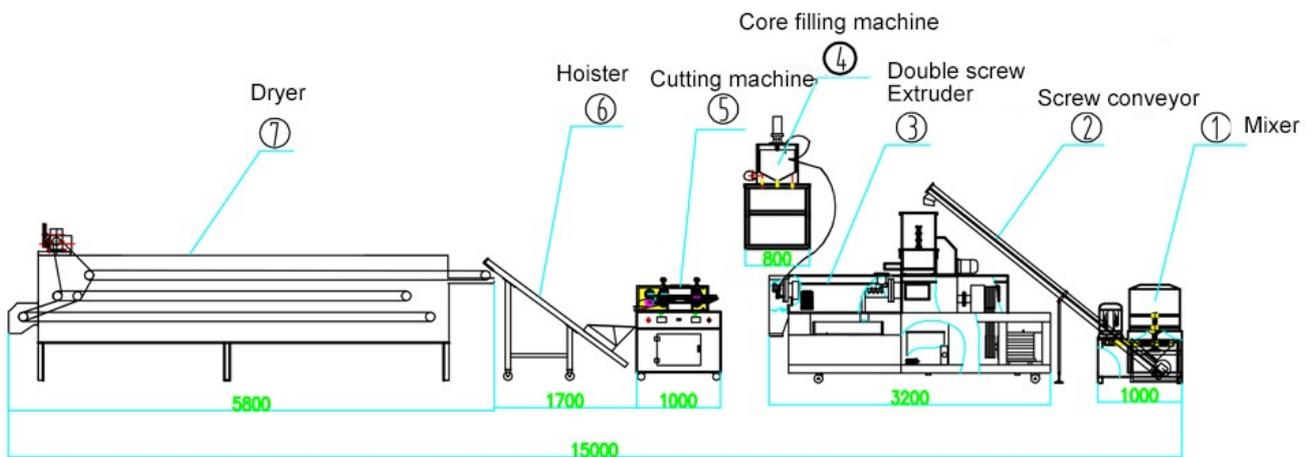


O equipamento de enchimento do núcleo do snack produzido pela Shandong Loyal é composto por misturador de pó, rosca transportadora, extrusora de rosca dupla, máquina de sanduíche, máquina de moldagem, elevador, forno eléctrico, e máquina automática de tempero. Entre eles, o misturador de pó é geralmente utilizado para misturar e preparar vários pós. E também pode ser utilizada para a preparação de matérias-primas. Reduzir o tempo de mistura manual, poupar tempo e esforço.



O transportador de parafuso é utilizado para o transporte de matérias primas. As roscas transportadoras da nossa empresa são estáveis, resistentes ao frio e ao calor, e têm uma longa vida útil. As extrusoras de rosca dupla são amplamente utilizadas e têm alta precisão. Os produtos produzidos são de alta qualidade, funcionamento simples do equipamento e desempenho fiável.

A linha de enchimento automático de snacks de recheio é utilizada principalmente para encher o produto com sanduíches compostas, tais como chocolate. Tornam o produto mais único no sabor. É mais adaptável aos gostos populares. A máquina de moldar é principalmente para moldar o produto. De acordo com a procura do mercado, os produtos são moldados para se adaptarem à forma e tamanho do mercado. O desempenho do guincho e da rosca transportadora são basicamente os mesmos, e ambos são utilizados para transportar os produtos.



Os produtos em forma de sanduíche são transportados para o forno eléctrico através do elevador, e os produtos são curados. Atingiu o efeito de ser comestível. Finalmente, o tempero é realizado através de uma máquina de tempero de tambor duplo ou de uma máquina de tempero de tambor simples. Esta máquina industrial de enchimento de snacks está equipada com função automática de polvilhar, inclinação ajustável, operação conveniente, alto rendimento, segurança e saneamento, tempo de mistura ajustável, mistura uniforme, e descarga automática. Pode temperar e misturar diferentes formas de alimentos.

