

## Como fabricar Kurkure a partir de uma extrusora de cabeça rotativa?

Kurkure é um tipo de lanche feito a partir de um fabricante de kurkure, estaladiço e crocante, e o mais umami que conseguir. O milho e a grama são misturados a uma certa proporção e água testada é então adicionada à mistura. A máquina de kurkure utiliza principalmente grãos de milho como matéria-prima de kurkure. No misturador de milho em pó com água e alimentado com a extrusora rotativa. Na extrusora, devido ao sobreaquecimento e à pressão dos parafusos, a farinha é aquecida e o teor de humidade é reduzido. A farinha passa através do molde e é cortada pelas facas de corte em comprimentos necessários. A cozedura é pulverizada sobre o kurkure para melhorar o seu sabor. em frito e misturado com uma variedade de especiarias.

### Princípio de funcionamento da extrusora de cabeça rotativa

A máquina de fabrico de puff de queijo kurkure são as pequenas partículas de milho (lastro de milho) como matéria-prima, os ingredientes hidratados ocorrem dentro de uma cavidade concêntrica entre duas placas de latão, uma rotativa com 3-6 lâminas mais ranhuras, e a outra apenas com ranhuras. A acção destas lâminas sobre a cabeça rotativa cria a condição necessária de pressão e calor para conseguir uma gelatinização das matérias-primas a aproximadamente 260°F (127°C). A expansão e formação do produto ocorre num espaço estreito entre as duas placas (geralmente referidas como rotor e estator). As lâminas afixadas a um anel de suporte de faca circular montado no bordo exterior do rotor cortam ao tamanho desejado. A humidade, a velocidade do parafuso de alimentação e o tipo de latão utilizado para

as cabeças da extrusora controlam a expansão e a textura do produto.

## What is kurkure? what is kurkure made of?

Kurkure é uma marca de folhados de milho, Kurkure é uma marca de máquinas de fazer kurkure feitas de farinha de milho, óleo vegetal comestível (óleo de palma), farinha de grama, especiarias, condimentos, sal, açúcar.

Kurkure também recebeu o nome de corn curl (por vezes referido como Cheese curls, cheese puffs, Kurkure, Nik Naks, chataka pataka, Twisties ou Bingo ).

**Design técnico para o fabrico de kurkure machine?**

**Como fazer kurkure em factory?**

Processo de fabrico de Kurkure frito		
1	Misturador de Farinha	Mistura de materiais
2	Rosca Transportadora	Transferir matérias-primas de Kurkure de Mixer para Extrusora de Kurkure de Puffs de Milho.
3	Extrusora de cabeça rotativa	<p>Extrusão de kurkure, ninkak</p> <p>Características da Extrusora de Cabeça Rotativa.</p> <p>Ø A mais recente tecnologia de amassar e espremer torna o produto crocante e delicioso.</p> <p>Ø Sistema de controlo preciso e de concepção delicada</p> <p>Ø Fundição de latão de componentes chave, boa resistência à abrasão</p> <p>Ø Alimentação vibratória para uma alimentação uniforme e ajustável</p>
4	Hoister	Transferir os snacks de kurkure
5	Tambor Separador	Algumas lascas de kurkure são pegajosas, isto pode separá-las
6	Hoister	Transferir os snacks de kurkure
7	Forno multicamadas	Processo de secagem na indústria alimentar para remover humidade
8	Linha de aromatização	Máquina de tempero octogonal (semi-automática) máquina de tempero de tambor simples, máquina de tempero de tambor duplo (automática)

Processo de Fabrico de Kurkure Cozido		
1	Misturador de Farinha	Mistura de materiais
2	Rosca Transportadora	Transferir matérias-primas de Kurkure de Mixer para Extrusora de Kurkure de Puffs de Milho
3	Extrusora de cabeça rotativa	<p>Extrusão de kurkure, ninkak</p> <p>Características da Extrusora de Cabeça Rotativa.</p> <p>Ø A mais recente tecnologia de amassar e espremer torna o produto crocante e delicioso.</p> <p>Ø Sistema de controlo preciso e de concepção delicada</p> <p>Ø Fundição de latão de componentes chave, boa resistência à abrasão</p> <p>Ø Alimentação vibratória para uma alimentação uniforme e ajustável</p>
4	Hoister	Transferir os snacks de kurkure
5	Tambor Separador	Algumas lascas de kurkure são pegajosas, isto pode separá-las
6	Alimentador vibratório	Transfira os lanches de kurkure e faça-os uniformemente na cintura da fritadeira
7	Fritadeira	Ter fritadeira contínua, fritadeira automática para escolher
8	Máquina de óleo vibratório	<p>Os principais efeitos do filtro de óleo são os seguintes.</p> <p>1. Prolongamento da vida útil do óleo de fritura para poupar custos de produção</p> <p>2. para melhorar o aspecto dos alimentos fritos, para evitar que o produto escureça e para remover manchas negras</p>

		<p>3. reduzir o teor de óleo do produto, reduzir a sensação de oleosidade, o sabor do produto é melhor.</p> <p>4. abrandar o aumento do preço do ácido no óleo para fritar, resultando numa maior duração de conservação dos produtos alimentares</p>
9	Linha de aromatização	Máquina de tempero octogonal (semi-automática) máquina de tempero de tambor simples, máquina de tempero de tambor duplo (automática)