

# **Tecnologia de Processo de Extrusão de Conformação de Cozinha de Parafuso Único**

Extrusora de rosca única fabricante de pellets semiacabados e de fabrico de pastilhas e snacks. A extrusora de culinária utiliza tecnologias de extrusão de rosca simples com base nos nossos próprios desenvolvimentos e realizações dos principais fabricantes mundiais de pellets. Os produtos finais de pelett snacks são melhorados na linha de torrefacção ou fritura.

## **PELETES CORTADAS SOB PRESSÃO**

## **GRANULADO CORTADO À DISTÂNCIA DE MOLDE**

## **BATATAS FRITAS EM PELLETS LAMINADAS**

## PELLET 3D

## PASTILHAS PERFURADAS

### Receitas de petiscos de peletes

#### Pelete de batata

O granulado de batata é matéria-prima tradicional para as batatas fritas, batatas fritas em palitos utilizando tecnologia de extrusão. O sabor do produto a batata natural e a textura crocante.

#### Pellet de trigo

Os pellets de trigo utilizam a farinha de trigo como principal matéria-prima. A extrusora de rosca de sinal precisa de usar rosca de pressão de sinal para extrudar os cereais em pellets de trigo.

#### Pellets de trigo e batata

Uma variedade de formas de aperitivos de peletes semi-acabados desta receita permitir-lhe-á produzir diferentes lascas de peletes e utilizar diferentes aditivos de sabor.

As micro-pellets são biletos destinados ao fabrico de lascas estaladiças

Há muitas matérias-primas diferentes que podem ser utilizadas na produção de pellets, tais como: batata, arroz, milho, trigo, milho, etc.

## Vantagens dos aperitivos de peletes

Tecnologia de extrusora de rosca única utilizando óleo de fritura de aparas de pellets em pouco tempo.
Prazo de validade dos aperitivos de peletes secas 18 meses.
Os aperitivos de peletes são a sua alta densidade a granel que assegura o transporte em longas distâncias.
As aparas de pellets têm uma grande variedade de formas e tamanhos.
Tecnologia de Cozedura por Extrusão.
As aparas de pelota de alta qualidade, ao utilizar variedades de materiais, as propriedades físicas e gustativas do produto acabado são irrepreensíveis.

## COMO FUNCIONA UMA LINHA DE PRODUÇÃO DE PELLETS PARA PETISCOS ?

Os materiais que misturam água e outros ingredientes líquidos (tais como óleo, sabores, extracto de malte) são adicionados de acordo com a receita, e o parafuso de alimentação transporta a massa para o parafuso de extrusão. De acordo com os parâmetros do processo de extrusão de parafuso único, a massa será submetida a um processo de cozedura que poderá durar até 150 segundos no parâmetro de cozedura adequado.

A extrusora de rosca simples pode processar facilmente massas à base de batata ou amido de milho (cozedura a uma temperatura relativamente baixa e com cisalhamento mecânico muito baixo), bem como misturas complexas que requerem tempos de cozedura mais elevados e maiores capacidades de mistura (como farinha de trigo, amido de cassav).

Os materiais dos aperitivos de peletes são combinados em processo de cozedura, formação e corte numa única máquina de fazer peletes de parafuso. As formas múltiplas são produzidas pelas inserções de molde na extrusora formadora de cozimento, incluindo estrelas, rodas, cones, animais e outras variações 2D e 3D. Os pellets húmidos são então enviados para uma máquina de secagem onde o produto é secado suavemente.