

Processo automático de fabrico de batatas fritas

A máquina automática de fazer batatas fritas é uma espécie de comida conveniente feita de batatas frescas como matéria-prima, após lavagem, descasque, corte e tempero. É favorecida pelas pessoas pela sua fragrância estaladiça e estaladiça, nutrição rica, adequada para todas as idades e baixo preço. As batatas fritas são fritas a alta temperatura durante um curto período de tempo e desidratadas rapidamente. Em comparação com os métodos tradicionais de processamento, tais como fritar e estufar, previne eficazmente a perda de nutrientes solúveis em água nas batatas durante o processamento.

PROJECTO DE MÁQUINA AUTOMÁTICA DE FAZER BATATAS FRITAS

capacidade da linha de produção de batatas fritas	50-500kg/h
Máquina de fazer batatas fritas frescas de 100kg/h	
Necessidade Quantidade de material: até 500kg/h	Produção: 100kg/h para batatas fritas

Máquina de fazer batatas em palitos Matéria Prima e Produtos Alvo da Qualidade

1	Padrão de matéria-prima	
		Batata fresca, sem podridão, sem deterioração, sem doenças das plantas e pragas de insectos; sem côncavo na cabeça da batata, superfície lisa, sem fendas e oca
		Matéria seca content?21% desoxidar o teor de açúcar

		<p>0.2%</p> <p>tamanho da batata : 40-60mm; A melhor batata é a batata do Atlântico.</p>
2	Produtos: Exigência de batatas fritas Sense	
		<p>Cor e brilho: a superfície deve ser branca ou amarela, a cor e o brilho devem ser uniformes;</p> <p>Sabor & sabor: deve possuir fragrância especial de batata, nenhum outro cheiro peculiar.</p> <p>Física e química target?</p> <p>humidade: 1-3%</p> <p>gordura: 38%</p> <p>teor de óleo 40 % , SO2 50ppm ,</p>
As batatas fritas de batata podem ser armazenadas durante 6 meses à temperatura ambiente.		
Alvo de Saneamento: De acordo com as normas da indústria		

Linha de produção de batatas fritas Índice de condição comunitária

Vapor:0.3/h	Pressão:0.8MPa
Potência de aquecimento:300 000 kcal	Consumo de água: 5,0t/h, água potável.
Ar de pressão(0.8Mpa)?0.5m³/h	Área da oficina: 300m2 (excluir armazém congelado)
	15 trabalhadores incluindo engenheiro
Energia: Equipamento em pó 35kW?220/380V5%?50Hz1%(não inclui armazém congelado, caldeira e sistema de iluminação)	

FLUXO DO PROCESSO DE FABRICO DE BATATAS FRITAS FRESCAS

Preparação da matéria-prima: Desenho -Lavagem---peeling----check----corte--- Classificação---
Branqueamento -Acondicionamento--- Secagem -Fritar----Drenagem do petróleo...
----Flavoring-----Pesagem e embalagem

PROCESSO DE TRABALHO DA MÁQUINA DE FAZER BATATAS FRITAS FRESCAS

?Raw selecção do material: Escolher batatas frescas com alto teor de matéria seca, o que requer variedades puras, olhos rasos, forma regular, sem podridão bolorenta, sem germinação e pragas de insectos, e o diâmetro está entre 50 e 70 mm.

?Cleaning: Máquina de limpeza em rolo é utilizada para remover detritos e outros detritos da matéria-prima.

?Peeling: Utilizar o descascamento por fricção mecânica, alimentação 30 ? 40 kg de cada vez, o tempo de descasque depende da frescura da matéria-prima, geralmente 3?8 min. As batatas descascadas devem ter uma pele exterior limpa e uma aparência limpa. O tempo de descasque não deve ser demasiado longo para evitar o descasque excessivo e aumentar a taxa de perda de material.

?Finishing: remover as partes não comestíveis, como os olhos dos botões e o míldio na matéria-prima, e moldar algumas matérias primas irregulares.

?Slicing: As matérias-primas são introduzidas na máquina de cortar em sequência, a velocidade de alimentação deve ser uniforme, A espessura da fatia é entre 1 e 2 mm.

?Rinse: As fatias de batatas fritas devem ser imersas em água para enxaguamento, para evitar que as batatas fritas sejam expostas ao ar para oxidar e dourar. Ao mesmo tempo, o amido livre na superfície das batatas fritas é lavado para evitar que o amido se dissolva no pote de óleo e afecte a vida útil do óleo frito.

?Color protecção: A temperatura do líquido de protecção da cor deve ser controlada entre 80?100 ?, para atingir o objectivo de destruir a actividade enzimática e melhorar a estrutura dos tecidos. O tempo de branqueamento geral é de 1~2 min. Além disso, deve ser adicionada uma pequena quantidade de aditivos ao líquido de protecção da cor.

?Dehydration: Espalhar os materiais empilhados no separador, e remover a humidade superficial, de modo a não aumentar o tempo de fritura e aumentar o teor de óleo do produto acabado.

?Frying: Os flocos devem entrar uniformemente no frypot, a temperatura do óleo deve ser controlada entre 180?200 ?, e o material deve passar através do frypot no prazo de 2 minutos. O óleo de palma é principalmente utilizado para fritar óleo. Em comparação com outros óleos comestíveis, tem as características de boa estabilidade, longa vida útil e bom desempenho de encurtamento. É especialmente adequado para óleo de fritar.

? Desolamento: Após a fritura, os flocos são removidos por vibração da máquina de deslearificação para prolongar a vida útil do produto.

? Aromatização: Após ser aromatizado por uma máquina de aromatizar, são preparadas batatas fritas com vários sabores. De acordo com diferentes requisitos de sabor, as batatas fritas podem ter uma variedade de sabores tais como frango, carne de vaca, picante e barbecue.

? Arrefecimento: Após arrefecer as batatas fritas aromatizadas à temperatura ambiente, podem ser embaladas.

? Pesagem e embalagem: O produto deve ser embalado quantitativamente, e o erro de conteúdo líquido $<\pm$

10 %. A fim de prolongar o prazo de validade, são frequentemente utilizados sacos de alumínio-plástico compósito cheios de vácuo.