

Aperitivos Fritos Processo de Fabrico de Alimentos

O processo de fabrico de snacks fritos pode produzir snacks de farinha de trigo, batatas fritas, cantos crocantes, e picadas de corneta. Ao mudar o molde da máquina de processamento de snacks alimentares, podem ser produzidas várias formas. Os ângulos tridimensionais mais complexos, peixes pequenos e outros produtos precisam de ser equipados com equipamento especial de moldagem e de corte para sopro e fritura. As instalações de fabrico de aperitivos folhados fritos podem ser obtidas através da substituição da ferramenta de corte de diferentes formas de corte por gravação.

Fluxo do processo de fabrico de papas fritas folhadas:

Mistura da matéria-prima - extrusão - moldagem do corte - desbastamento frito

1	Mixer	Misturar todos os tipos de matérias-primas através de uma certa proporção, adicionar uma certa proporção de água e misturar bem
2	CONVEYOR Parafuso	A matéria prima é elevada à altura requerida através do parafuso na tubagem
3	Extrusora de rosca dupla	Extrusão de alimentos através de extrusão de rosca dos produtos necessários no local

		de produção
4	Cortador de forma	O produto tufado em branco é fabricado pela máquina de corte de plástico para produzir a forma necessária
5	Máquina de fritar	O sabor do produto é melhorado através da fritura para obter um efeito crocante.
6	Máquina de sementeira	A talha levanta o produto acabado depois de fritar e atirar, mas os colegas no tambor aspergem a farinha Tambor único: O tambor gira continuamente para misturar o produto e temperar no tambor de forma uniforme
7	Máquina de embalar	De acordo com as necessidades do cliente, escolher diferentes tipos de máquinas de embalagem para separar os produtos em embalagens a granel.
Miao Crispy Horn, Batatas fritas, Crispy Jinguo, Noodles Jiangmi, Rolinhos de Carne e outras formas		

Relatório do projecto de fabrico de snacks de cornichão frito ?

1. O misturador pode misturar farinha, farinha de milho, farinha de arroz, etc., é o primeiro passo do processamento alimentar, conduzido por um motor, utilizando principalmente para misturar matérias-primas, água e aditivos. As matérias-primas são misturadas rapidamente, de forma uniforme.
2. Transportador: transporte de matérias primas misturadas para a Extrusora. O elevador inteiro é todo feito de aço inoxidável, fácil de operar, o tempo de turno pode ser ajustado, também é completamente automático.

3. Extrusora de rosca dupla	A extrusora de parafuso duplo é composta principalmente por sistema de alimentação, sistema de extrusão, sistema de corte rotativo, sistema de aquecimento, sistema de transmissão, sistema de lubrificação e sistema de controlo.
	O sistema de extrusão, o sistema de accionamento e o sistema de corte rotativo adoptam todos a regulação de velocidade de frequência cruzada, com forte potência e funcionamento estável.
	A lubrificação automática e o arrefecimento forçado asseguram o funcionamento seguro da extrusora.
	Para diferentes matérias primas, escolher sistema de alimentação por parafuso simples ou duplo. A alimentação é uniforme, estável e fiável.
	A rosca é processada por um processo especial, que é resistente ao desgaste e à fadiga e tem uma longa vida útil.
	Comprimento, relação de diâmetro e estrutura da rosca diferentes satisfazem diferentes requisitos de processo.

4. Máquina de corte e moldagem: A máquina de corte divide os produtos longos em produtos de comprimento padrão, e o dispositivo de alimentação automática na parte da frente da máquina de corte organiza várias barras longas seguidas. O corte da faca, a velocidade de corte e a velocidade de tracção são controlados por conversão de frequência. A espessura de compactação do produto é ajustável.
5. Transportador de arrefecimento: o transportador de correia é utilizado como transportador de operação contínua da linha de produção, utilizando correia de pvc de qualidade alimentar, soldadura de estrutura de aço inoxidável, higiénico e fácil de limpar.
6. Máquina de fritura profunda: Os pequenos alimentos fritos precisam de ter melhores características de moldagem do produto quando soprados, e o conteúdo de água é maior. Depois de serem formados pela máquina de fazer snacks, são directamente fritos e desidratados na fritadeira comercial para tornar o produto estaladiço. O equipamento de fritura inclui fritadeira industrial semi-automática profunda, tipo túnel, máquina de fritura contínua, fritadeira industrial de túnel de dupla camada (pré-fritura após alimentos flutuantes). O desbobinador tem desbobinador de um barril e desbobinador de dois barris. Satisfazem as necessidades de produção semi-automática e automatizada de refeições ligeiras fritas contínuas. A linha de processo do equipamento de fritura automática tem uma capacidade adequada de 100-300 kg. Pode

definir o peso do material a fritar, o tempo de fritura, e o tempo de despoejamento. Pode ser operado continuamente online ou manualmente. A fritadeira semi-automática tem uma capacidade de óleo de cerca de 400 litros. Pode ser equipada com aquecimento a gás e aquecimento eléctrico. Pode ser ligada a uma máquina de filtro fino e a um equipamento de depósito de óleo.

7. A máquina automática de temperar octogonal salpica a superfície do produto com fragrância e sabores diferentes. Ao mesmo tempo, pode pulverizar a superfície (xarope ou chorume temperado) sobre a superfície. A máquina automática de temperar octogonal tem barris octogonais de duas e quatro cabeças. A máquina de temperar padrão e a máquina de temperar octogonal de várias cabeças conseguem a adição quantitativa de tempero e a uniformidade da mistura de tempero. A mudança do tempero de diferentes produtos de sabor pode alcançar uma adição precisa. Este modelo é controlado por PLC com ecrã táctil, e o programa funciona de forma estável