

# Processo de Fabrico de Máquina de Pipocas Industriais

Máquina industrial de pipocas adopta a última tecnologia de sopro para soprar directamente o milho dos EUA. A tecnologia da máquina comercial de pipocas é uma combinação eficaz de temperatura e circulação de ar quente. A máquina de pipocas é eficiente em termos energéticos, impressão em pequenos pés, saúde, alta taxa, sem ruído, as vantagens de uma operação simples.

A fábrica de pipocas tem duas formas de fazer as pipocas de caramelo ou de chocolate. Uma é de pulverização e a outra é de revestimento.

O cliente pode escolher as formas certas de acordo com a espessura do caramelo ou do chocolate nas pipocas.

Máquina de fazer milho pop com sistema de ventilação convincente, deflector de fluxo de ar da camada interior, controlo preciso da temperatura, e camada de isolamento espessada. A sua técnica avançada fornece todas as funções necessárias em baixa potência, alta eficiência de aquecimento, baixo custo do projecto de fabrico e menos manutenção da máquina.

Fluxo do processo de fabrico de pipocas de caramelo:
Elevador---Popper---Conevyor de cinto----Pipeta contínua---Caramelo transportador de cinto-----Caramelo de revestimento---arrefecimento e tumbler de separação.
Fluxo de processamento de milho pipoca em linha de produção de pipocas saborosas:
Elevador----Popper----Popper----Pipeira contínua---campanheira contínua---esfriador----A chaleira de retenção---PLC painel de controlo
Capacidade do relatório do projecto de fabrico de milho Pop
Popper de ar quente: 30-40kg/h, 60-80kg/h, 80-120kg/h, 120-150kg/h, 250kg/h, 300kg/h, etc.
Pipocas acabadas: 60-80kg/h, 200-300kg/h, 300-400kg/h, 400-500kg/h
<p>Matéria-prima da máquina de fazer milho pop:</p> <p>O milho adopta cogumelos mágicos importados dos Estados Unidos.</p> <p>Produzido pela empresa americana VOGEL, o grão de milho de topo da primeira marca da indústria VOGEL.</p>

A taxa de explosão é de 99%, o múltiplo explosivo é 45 vezes, e o peso de 100 grãos é de 10 gramas. O teor de humidade é de 14,5%, o que é pipoca em forma de cogumelo.

Linha de produção de pipocas aromatizadas com óleo de coco LOUANA, caramelo GM, algas em pó Hokkaido, queijo parmesão, mostarda Alishan, macchiato de caramelo, pipocas de caramelo, ameixa doce e ameixa ácida, sabor de pimentão, queijo mexicano, Barbie Q, etc.  
Polvilhar o sabor em pó.