

Processo de fabrico de barras nutricionais de cereais

A linha de produção de barras nutricionais de cereais é feita de aveia, arroz, milho e outros grãos como principal matéria-prima, e é feita de xarope de alta viscosidade. As barras nutricionais são flocos e palitos. Para além dos principais grãos crus, são também adicionados aos produtos cereais, nozes, frutos secos, doces e chocolate. E outros materiais auxiliares, ao mesmo tempo podem adicionar revestimento de chocolate, revestimento de leite condensado com manteiga, etc.

A máquina de fazer barras nutricionais de cereais produz principalmente barras de cereais, barras de substituição de refeições, barras nutricionais, barras energéticas, barras de proteínas, barras de nozes, e bolos de flocos de neve para venda. Barras nutricionais que tornam a máquina fácil de usar, grande volume de produção, boa forma de corte, comprimento pode ser ajustado à vontade.

O processo de fabrico de barras nutricionais de cereais, toda a máquina adopta a conversão de frequência e sincronização de velocidade, o PLC controla o comprimento de corte, o achatamento de sete rolos, o microcomputador controla a temperatura de formação, a formação é boa, o comprimento de corte é preciso, o peso do produto é consistente, a produção contínua de toda a máquina realiza a verdadeira operação inteligente totalmente automática. A linha de produção de barras de cereais nutricionais é um produto personalizado, de acordo com as necessidades da estrutura da fábrica do cliente e outros factores para arranjar profissionais para negociar com o lado da procura.

Design da linha de produção de barras de cereais nutritivos

Torrador de Amendoim ?choose?--Máquina de Aquecimento de Açúcar--Misturadora de Ingredientes--Máquina de Corte de Barras de Cereais com Transportador de Refrigeração----Máquina de Embalagem

No.	Commodity	Relatório do projecto de fabrico de barras de cereais nutricionais

1	Máquina de assar amendoins	Principalmente utilizado para secar e cozer produtos tais como amendoins, nozes, etc.
2	Máquina de Aquecimento do Açúcar	<p>Máquina de aquecimento de açúcar feita de aço inoxidável e tem ambiente de aquecimento para fundir açúcar e outros ingredientes (sal, cacau, leite, etc.), e misturadora para misturar estes ingredientes. Tem dupla camada de parede que mantém a temperatura da mistura, a área aquecida é grande, alta eficiência térmica, uniforme de aquecimento, o tempo de ebulição do material líquido é curto, a temperatura de aquecimento é fácil de controlar, etc. Características...</p> <p style="text-align: center;">Aplicação:</p> <p>A máquina de aquecimento de açúcar é amplamente utilizada em doces, farmácia, produtos lácteos, álcool, pastelaria, bebidas, mel, linha, processamento de alimentos enlatados, também pode ser utilizada para grandes restaurantes ou salas de jantar, sopa de fervura, guisado, papas para cozinhar, etc., é processamento de alimentos, melhorar a qualidade do produto, encurtar o tempo, melhorar as condições de trabalho bom equipamento.</p>
3	Misturador de Ingredientes	<p>Ingredientes O misturador é utilizado principalmente para misturar nozes, cereais, xarope e outros ingredientes de forma homogênea. O seu funil no interior é feito de Teflon de qualidade alimentar que pode suportar altas temperaturas,</p>

		<p>corrosão, evitar a colagem da mistura no interior e suficientemente duro para uma longa vida útil. Tem um controlador de temperatura que pode reservar a temperatura das misturas. Pode revestir xarope de açúcar, xarope de chocolate, manteiga, condimentos, óleo de condimentação para nozes, feijões, bolas de comida, etc.</p>
4	Transportador de alimentação	Transferir produto da misturadora para a máquina de corte
5	Máquina de Corte com Transportador de Refrigeração	<p>O cortador de blocos incluindo um funil, rolo (ajuste da espessura do produto), ventilador (arrefecimento do produto), cortador (comprimento e largura do corte), transporte (arrefecimento do produto após o corte)</p> <p>O comprimento do produto pode ser ajustado por PLC</p> <p>A largura do produto pode ser ajustada através da mudança da ferramenta.</p> <p>Inversores controlando a velocidade de produção, Multi-rodízios aplanando a mistura uniformemente, Sopradores mantendo a mistura estável.</p> <p>Função: Espalhar a mistura no transportador, arrefecer a mistura espalhada e cortá-la nos tamanhos necessários, arrefecer as barras cortadas e transportá-las para a embalagem.</p>

6	Máquina de embalagem de almofadas	<p>Principais características de desempenho e estrutura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Controlo de conversão de dupla frequência, Comprimento do saco pode ser ajustado e cortado num só passo, poupando tempo e filme. 2. A interface apresenta uma configuração e operação fácil e rápida. 3. Auto diagnóstico de falhas, visualização clara de falhas. 4. Rastreio fotoelétrico a cores de alta sensibilidade, entrada numérica da posição de selagem do corte para maior precisão. 5. controlo PID independente da temperatura, mais adequado para embalar diferentes materiais. 6. função de paragem posicionada, sem faca ou película de desperdício. 7. sistema de condução simples, trabalho fiável, manutenção conveniente. 8. Todo o controlo é realizado através de software, fácil de ajustar a função e de actualização técnica. <p>Aplicação alimentar: bolo, pão, biscoitos, bolachas, bolinhos de carne, massa folhada, bolo de lua, várias salsichas num saco, macarrão, carne seca de vaca, rolo de ovo, etc.</p>
---	-----------------------------------	---