

Relatório do Projecto de Fabrico de Linha de Processamento de Pasta Frita

A linha de processo de massa frita utiliza farinha de trigo como material principal, depois de fazer a massa, folha a folha por rolos compostos, e depois molda a folha em diferentes formas. Depois de fritar e aromatizar, podemos obter alimentos estaladiços e salgados. Esta linha tem características de trabalho contínuo, desempenho estável, e design compacto.

PROCESSO DE FABRICO DA MÁQUINA DE SNACKS DE MASSA FRITA

Máquina misturadora de massa - -Máquina de corte --Hoister--Fritadeira -Máquina de aromatização

MISTURADORA DE MASSA FRITA PARA FAZER SNACKS

1	Capacidade	15kg/20kg/25kg/50kg
2	Recibo	farinha de trigo com água por 1:0.
3	Ingrediente	farinha de trigo com proporção de água de 38-0.45
4	Adicional	de acordo com os requisitos do processo do utilizador, por vezes com óleo alimentar, açúcar e outros alimentos e aditivos alimentares) para fazer a massa
5	Aplicatio	amplamente utilizado na sala de jantar, nos restaurantes e na unidade de processamento de massa e de macarrão Vantagem: em vez de operação manual, reduzir a intensidade de trabalho, satisfazer a procura de saúde alimentar das pessoas, é o equipamento ideal para o processamento de macarrão, também pode ser utilizado para outros materiais semelhantes, agitando e misturando.
6	Princípio de funcionamento	Enquanto o misturador está a funcionar, a água e a farinha têm-se misturado. Em primeiro lugar, a mistura pode formar um grande número de pequenas pastas coloidais irregulares que se agregam gradualmente e formam grandes tufos dispersos. Com os esforços de cortar, dobrar, enrolar, enrolar e esticar e combinar, farinha uniforme misturada com água e aditivos. Geralmente, com uma duração de cerca de 4-10 minutos (as especificações são diferentes), a massa acabará por se tornar a massa ideal com superfície lisa,

flexível, resistente e
extensível.

MÁQUINA ENROLADORA DE Prensagem de massa frita linha de PROCESSAMENTO DE SNACKS DE MASSA

- | | |
|---|---|
| 1 | Três conjuntos de rolos de pressão/4 conjuntos de rolos de pressão/Cinco conjuntos de rolos de pressão/Six conjuntos de rolos de pressão/Seis conjuntos de rolos de pressão |
| 2 | dois cortadores, cortador redondo e plano. A seu pedido, pode obter macarrão redondo ou achatado.

Tamanho da fresa plana: 0.75mm, 1mm, 1.25mm, 1.5mm, 2mm, 3mm, 6mm, 8mm, 10mm.

Tamanho do cortador redondo: 1.25mm, 1.5mm, 1.75mm, 2mm. |
| 3 | O rolo de macarrão é feito de fundição centrífuga de dupla camada de liga de níquel-cromo, a dureza da superfície pode atingir HRC49-54 |
| 4 | <ol style="list-style-type: none">1. colocar farinha misturada na máquina de fazer macarrão hopper? by tapa para a prensar em folha de massa para a moldagem da massa2. Coloque a folha de massa no espaço entre 2 rolos, a folha de massa avançará juntamente com o rolo gira continuamente3. quando a folha de massa se move sob a lâmina de corte, a cortadora cortará a folha de massa em forma diferente |

- da que você precisa.
- 2 Assegurar a vida útil e a qualidade da folha de massa
 - 3 A transmissão adopta redutor e transmissão em cadeia
 - 4 Toda a máquina tem as características de disposição adequada, relação de calandragem, distribuição razoável, transmissão estável, baixo ruído, sem vibrações, desempenho superior, segurança e fiabilidade, manutenção conveniente, limpeza e higiene.

MÁQUINA DE FRITAR DE MASSA FRITA TÉCNICA DE SNACK

- 1 Ter fritadeira contínua, fritadeira de lote automática
- 2 A fritadeira comercial contínua pode utilizar electricidade, petróleo, gás e aquecimento a carvão.
- 3 Controlo automático da temperatura do óleo, a temperatura pode ser ajustada livremente de 0-300 graus, adequado para fritar alimentos de vários requisitos de processo.
- 4 Adoptar a concepção do processo de mistura

	<p>óleo-água utilizado internacionalmente para prolongar o ciclo de vida do óleo de cozinha, poupar 50% do consumo de óleo.</p>
5	<p>Os alimentos fritos têm cor brilhante, grau de qualidade do produto significativamente melhorado.</p>
6	<p>A transmissão mecânica avançada e o sistema de controlo de velocidade de frequência variável tornam-no adequado para fritar todo o tipo de alimentos.</p>
7	<p>A fritadeira comercial contínua pode utilizar electricidade, petróleo, gás e aquecimento a carvão.</p>

MÁQUINA AROMATIZADORA DE MASSA FRITA MÁQUINA DE FAZER SNACKS

1	150KG/H 300KG/H 500KG/H 1000KG/H
2	Alimentação automática, mistura e descarga, fácil de operar e manter;
3	A máquina pode misturar e temperar os alimentos uniformemente, com grande rendimento.
4	O conversor de frequência é adoptado para diferentes velocidades de arranque, agitação e descarga
5	Pode fazer alimentos processados com material de tempero totalmente uniforme e misturado num curto espaço de tempo. É amplamente utilizado para tempero de snacks, alimentação, mistura de materiais, polpa suspensa e assim por diante.

