

Processo de fabrico de máquinas de fabrico de snacks de Puff de milho

O processo de fabrico de máquinas de fabrico de puff snacks de milho é principalmente para snacks de enchimento e snacks de extrusão directa. A tecnologia de máquinas de fabrico de puff extrusoras (também conhecida como tecnologia de extrusão de rosca dupla) é a utilização de tecnologia avançada de máquinas de fabrico de puff na rosca dupla. A linha de processamento de folhados de milho toma arroz, milho ou outros grãos como matérias-primas, utiliza creme puro como meio, dilui as matérias-primas tais como gema de ovo em pó, leite em pó, açúcar de confeitiro, pasta de sésamo, chocolate em pó, etc., e mistura-o num núcleo de recheio de aperitivos. O material é injectado nos alimentos de cereais tufados e processado em snacks extrudidos de recheio de acore. as últimas máquinas de processamento alimentar de snacks podem produzir pequenos produtos como pepitas de frango Maixiang, bolachas de arroz sanduíche, bolachas de arroz tufado, anéis de trigo, assados de trigo, anéis de cebola, e tiras de camarão.

Fábrica de aperitivos de sopro de milho:

Matéria-primas embalagem de mistura-conversão-trituradora de rosca-trituradora de rosca-trituradora de núcleo de enchimento- cortadora-esfriamento-esfriamento

Relatório do projecto de fabrico de alimentos Puff Snacks

1	Misturador de Farinha	<p>As matérias-primas em pó são misturadas de acordo com a proporção da fórmula, e a humidade das matérias-primas misturadas é mantida a 12-14% (o teor de água da extrusora de rosca dupla é ajustado para 18-20%). Arroz e milho são 5: 1</p> <p>O melhor efeito de mistura, o pó de rosca dupla necessita de mais de 60 mesh, escolher o misturador de pó apropriado de acordo com a saída da linha de produção e a viscosidade da matéria-prima.</p>
2	Rosca Transportadora	<p>Utilizando o motor como parafuso de transporte de energia, as matérias-primas mistas são transportadas para o funil de alimentação de uma extrusora de certa altura para assegurar que a alimentação é conveniente e rápida.</p>
3	Extrusora de rosca dupla	<p>É a máquina principal, a qualidade da expansão do material afecta directamente a textura final e a sensação bucal, o material sofre alta temperatura (cerca de 130?-170?) durante a extrusão, a alta pressão (5-10 pressão atmosférica) torna-se um estado de gel fluido, É extrudido uniforme e firmemente através de um molde especialmente concebido para completar a expansão. Ao mesmo tempo, o material de enchimento é extrudido através da máquina de enchimento do núcleo, e é injectado uniformemente no rolo expandido através do coador de enchimento do núcleo. É extrudido juntamente com o material expandido, e a</p>

		<p>humidade do material cai para 9 durante a extrusão -10%.</p> <p>De acordo com as diferentes saídas da linha de produção de aperitivos, são seleccionados diferentes tipos de hospedeiros de 65\70\75\85\95, e a saída pode variar de 100kg/h a 1000kg/h. De acordo com os produtos fabricados, podem ser seleccionados diferentes tipos de máquinas de puff maker.</p>
4	Máquina de corte de forma	<p>Após o material de enchimento do núcleo ser extrudido do orifício do molde, a sua forma não é o produto final. Precisa de ser cortado na máquina de moldagem. Depois de ser moldado por dois rolos formadores, é cortado por uma cortadora num rolo de um determinado comprimento e espessura uniforme. O material é arrefecido neste momento, e o teor de água é reduzido para 6-8%.</p>
5	Máquina de enchimento do núcleo	<p>Preencher o núcleo do depósito com chocolate, natas, gema de ovo, manteiga de amendoim, compota, etc.</p> <p>Preparação do recheio: Uma vez que o creme tem boa estabilidade e lubricidade, e pode dar melhor sabor ao produto, é mais ideal utilizar o creme como suporte para os snacks de enchimento do núcleo. A nata pura é aquecida e derretida, depois arrefecida a cerca de 40°C, e vários recheios são adicionados em proporção (as várias matérias-primas devem ser em pó a mais de 60 mesh) e mexidos</p>

		<p>uniformemente. A fim de assegurar a qualidade do produto, o creme deve ser adicionado numa quantidade apropriada para assegurar que o material seja diluído É uniforme e tem boa fluidez. (O creme deve ser creme puro, não misturado com água).</p>
6	Hoister	<p>O transporte automático de vários produtos de equipamento, de acordo com as necessidades dos diferentes produtos, existem escolhas de correias transportadoras de PVC e correias transportadoras de aço inoxidável, processamento personalizado de acordo com as restrições de produção e de instalações.</p>
7	Máquina de secar roupa contínua	<p>Os alimentos tufados tornam o produto mais crocante e mais saboroso através da torrefacção, aumentando o sabor, enquanto secam a humidade material, aumentando o prazo de validade. Após a cozedura, a humidade da matéria-prima cai para 2-3%. De acordo com os requisitos de configuração da linha de produção de puffs snacks, o forno pode ser dividido em forno escaldante e forno comum. De acordo com o método energético, o aquecimento eléctrico, o aquecimento a gás natural e o aquecimento a vapor podem ser seleccionados. De acordo com a temperatura de secagem, uma caixa de secagem a alta temperatura e uma caixa de secagem a baixa temperatura podem ser utilizadas, e uma estrutura de</p>

		<p>circulação e uma estrutura de fluxo constante podem ser seleccionadas de acordo com a estrutura interna. A temperatura é ajustada pelo armário de controlo entre 0-200 graus. A parte que entra em contacto com os alimentos tufados é a estrutura de aço inoxidável. O tempo de cozedura pode ser ajustado de acordo com a velocidade.</p>
8	Sistema de revestimento	<p>A mistura é realizada no tambor, incluindo a pulverização de óleo e o tempero na superfície do branco, a pulverização de óleo é para evitar que o produto absorva humidade, dando ao produto uma certa estabilidade, prolongando o prazo de validade, a pulverização de tempero é para melhorar o sabor e o sabor, Com a rotação do tambor, o material entra de uma extremidade e sai da outra extremidade. A pulverização de óleo é realizada quando o material entra no tambor. Ao tombar e agitar, o óleo é uniformemente revestido sobre a superfície do material. Quando o material passa pelo meio do tambor, é adicionado tempero para continuar a mistura (rolo apenas Sem agitação) O produto que sai do tambor é o produto acabado. O produto deve ter a mesma cor e o mesmo brilho. A superfície é de um agradável amarelo dourado, e a selagem é bela e suave.</p> <p>Há barril octogonal, tambor simples, linha de tempero de</p>

	<p>tambor duplo, de acordo com a saída, configuração da natureza do produto, e pulverização de óleo, pulverização de açúcar, equipamento de revestimento. A fim de satisfazer as necessidades de desenvolvimento do mercado, foram desenvolvidos equipamentos de pesagem e mistura de lotes, máquina de tempero octogonal de cabeça única, agente de tempero octogonal de cabeça dupla, máquina de tempero de reversão positiva e negativa. Melhorar a uniformidade da mistura do produto e o controle preciso da quantidade de condimentos adicionados.</p>
--	--