

Tecnología y equipo de producción de pastel de arroz



El arroz es el principal cultivo alimenticio en China. Tiene una historia de siembra de más de 6,000 años en China, y su área de siembra y producción ocupan el primer lugar en el mundo. Las áreas productoras de arroz en China se concentran principalmente en las provincias del sur, y la industria de molienda de arroz también está relativamente desarrollada. Entre los productos procesados hechos de arroz, el pastel de arroz representado por el pastel de arroz Ningbo es un producto de arroz semi-conveniente con una larga historia y ricas características locales.

Sin embargo, durante mucho tiempo, sus métodos de producción no han sido mejorados y el grado de industrialización es muy bajo. Por lo tanto, es un trabajo muy significativo automatizar la producción de este alimento tradicional utilizando equipos avanzados, mejorar la productividad y obtener productos de buena calidad.

En el proceso de desarrollo de los productos de pastel de arroz, la calidad de los productos se ve muy afectada por las materias primas seleccionadas y el equipo de procesamiento. Además, debido a la corta vida útil de los productos, el desarrollo de los productos es limitado. De las materias primas, el arroz

glutinoso, el arroz glutinoso y el arroz glutinoso se pueden utilizar para producir pasteles de arroz. Las tortas de arroz glutinoso son suaves y pegajosas. Las tortas de arroz glutinoso son relativamente duras, mientras que las tortas de arroz glutinoso son suaves y picantes. Por lo tanto, los famosos pasteles de arroz de Ningbo en China son 100. El arroz glutinoso se usa como materia prima, y es mejor usar arroz nuevo.

Desde el equipo de procesamiento, el mayor impacto en la calidad de los productos de pastel de arroz es la [maquinaria de secado por microondas](#) y el equipo de pastelería de arroz, cuya parte clave es el eje del tornillo. Algunos fabricantes famosos de este equipo diseñan y producen el suyo propio, porque es ancestral. Debido a la corta vida útil, los pasteles de arroz recién enrollados generalmente se producen y venden. Debido al desarrollo de la tecnología de conservación del vacío, también es posible producir productos con una vida útil de más de medio año. Esto proporciona una garantía para la circulación de la producción automática de tortas de arroz.

De la recuperación de datos nacionales e internacionales, no hay ningún informe sobre la tecnología de producción automática de la torta de arroz. Sobre la base de un gran número de investigaciones y estudios, hemos aprendido del proceso de producción automatizado de fideos instantáneos de arroz. Después de repetidas comparaciones y demostraciones, diseñamos un proceso húmedo para producir tecnología y equipo de producción de pastel de arroz utilizando arroz glutinoso como materia prima, que se caracteriza por un proceso y automatización razonables. Alto, adecuado para la transformación tecnológica de grandes y medianas empresas.

[La máquina para hacer pasteles](#) de arroz en grandes y medianas empresas, se basa en las características de suficientes materias primas, transporte conveniente y mano de obra barata. Combinado con el proceso de producción tradicional del fabricante, ha abandonado algunos procesos innecesarios que no son prácticos, y ha complementado algunos nuevos que han mejorado enormemente la calidad de los productos. Los procesos y los nuevos equipos permiten obtener el máximo beneficio de los fondos limitados.

En la producción real, siempre que elija un proceso razonable, elija equipos adecuados y avanzados, familiarizados con el funcionamiento de cada proceso y siga estrictamente los procedimientos, puede garantizar la producción de productos de pastel de arroz de alta calidad.