Ventajas de los equipos para la fabricación de miga su funcionamiento.

Introducción detallada :

La línea de producción de pan rallado es un nuevo tipo de equipo de producción especialmente desa y fabricado para producir pan rallado. Puede producir migas de pan deliciosas, saludables y seguras tipos, y se usa comúnmente en plantas de procesamiento de alimentos y es muy reconocido. Es posi muchas personas no estén demasiado familiarizadas con la línea de producción de migas de pan, po hoy hablaremos sobre sus ventajas y métodos de operación.

La línea de producción de migas de pan adopta harina de cereal, harina de arroz, harina de maíz, alm maíz, harina de soja, etc., como materias primas, muele y tritura las materias primas y luego las mezc seca después de la extrusión por extrusora, produce pan de alta calidad migajas, luego las enfría y la empaca. La línea de producción de pan rallado está altamente automatizada desde la materia prima, horneado y secado hasta productos terminados.

Ventajas de la línea de producción de pan rallado.

1 Todo el equipo está hecho de acero inoxidable, con un diseño novedoso y una apariencia hermos

2 La máquina está hecha de las piezas más avanzadas, y toda la línea de producción está completa las piezas y una estructura perfecta.

3 El tornillo tiene una función de autolimpieza, no es necesario desmontarlo al apagarlo, es fácil de tiene una fuerte capacidad de autolimpieza.

4 El proceso de producción del equipo está estrictamente controlado, con calidad confiable, rendim superior y sin contaminación.

5 El alto grado de automatización y la operación simple del equipo pueden ahorrar mucho mano de mejorar la eficiencia del trabajo.

Hemos terminado de presentar algunas de las características sobresalientes de la línea de producció migas de pan, que incluyen principalmente la belleza general, la estructura perfecta, la fuerte capaci autolimpieza, el rendimiento superior y un alto grado de automatización. Durante el procesamiento línea de producción de pan rallado, se debe prestar especial atención al método de operación correc equipo para prolongar la vida útil de la máquina.

Funcionamiento de la máquina procesadora de pan rallado:

1 Antes del uso, se debe prestar atención a verificar las condiciones de trabajo de cada parte del eq hay algún daño, descargando el equipo a tiempo para garantizar el progreso sin problemas del proce producción. También se debe prestar atención para verificar si hay alguna fuga de aire y agua en el s de tuberías, y si la hay, debe resolverse a tiempo.

2 Antes de la operación formal, primero realice una operación de prueba y ejecútela durante unos para verificar si los diversos componentes pueden funcionar normalmente. Si no hay mal funcionam vaya al uso formal.

3, al colocar materias primas en la cinta transportadora, preste atención a no poner demasiado para afectar el efecto de procesamiento, y las materias primas después de su uso no se pueden estaciona cinta transportadora. Deben procesarse a tiempo para no afectar el trabajo posterior.

4, después de que el equipo se usa por un tiempo, preste atención al uso de engranajes, ruedas dent trinquetes y otras partes, agregue lubricante a tiempo y preste atención a la cantidad adecuada al ag

5, después de que el equipo se use y opere generalmente, preste atención a la limpieza del equipo y todas las esquinas de la máquina para evitar residuos residuales y pudrición después de mucho tiem

Las anteriores son las ventajas de la línea de producción de migas de pan y su uso en el proceso deb
atención al problema, y espero que sea de alguna ayuda para usted. Si hay otras cosas que quieras s
puedes prestarnos más atención y contactarnos directamente. Aquí obtendrá la respuesta que desea