Las ventajas de la línea de producción Kurkure y lo aspectos que deben tenerse en cuenta en su producción.

Introducción detallada :

Kurkure es un tipo especial de comida inflada con una textura muy crujiente, que es popular entre lo consumidores debido a sus diversos sabores y popularidad entre jóvenes y mayores por igual. La líne producción Kurkure se utiliza para producir este refrigerio, que se usa comúnmente en las plantas de procesamiento de alimentos y ha mostrado muchos rendimientos excelentes en la elaboración de re

La máquina para fabricar Kurkure es un tipo de equipo de producción para fabricar nuevos alimento pequeños extruidos que utilizan sémola de maíz como materia prima principal, que se extruye y se r en forma rizada mediante dos platos giratorios. La línea de producción se completa desde la configu la materia prima, el inflado por extrusión, freír u hornear, rociar y aromatizar el producto terminado tiempo. También puede producir diferentes formas de alimentos inflados, como bocadillos y galletas desayunos nutritivos, hojuelas de maíz, etc.

Ventajas de la línea de producción Kurkure:

1, el sistema de lubricación forzada puede prolongar el tiempo de uso de la extrusora.

2, sistema de control de temperatura automático, control de temperatura más directo y parámetros precisos.

3 Uso de la tasa de diferencia de longitud del tornillo para cumplir con los diferentes requisitos del

4 Con una amplia gama, puede producir diferentes productos con diferentes formas cambiando las

5 Todos están fabricados con las piezas de máquinas más avanzadas del mundo, la calidad del equ confiable y la vida útil es larga.

Aunque el equipo tiene un alto grado de automatización, debido a la gran cantidad de partes de la m involucradas, es propenso a algunas fallas si no se le presta atención durante su uso. Por lo tanto, se prestar atención a algunos problemas en el proceso de producción para garantizar el progreso sin pr del proceso de producción y mejorar la eficiencia del trabajo.

Problemas que requieren atención en la producción de equipos de producción Kurkure:

1, el uso de requisitos: el operador del equipo de producción Kurkure es mejor para recibir cierta for profesional. En segundo lugar, la persona debe tener conocimientos básicos específicos de electricist

2, verifique: Antes de operar el equipo de producción Kurkure, primero debe verificar el estado de ca de la máquina, si hay algún material extraño o material metálico, y limpiarlo inmediatamente si es ne Por otro lado, antes de poner en marcha la máquina, revise aproximadamente cada parte del equipo evitar descargas eléctricas y accidentes por fugas.

3, la seguridad es importante: en el proceso de producción, asegúrese de comprobar si el equipo no material en cualquier momento. El equipo no se carga durante mucho tiempo, lo que provocará un g al equipo. Por otro lado, si hay algún problema dentro del equipo, debemos prestar atención para ev el personal relevante abra directamente para ver, para no causar daño al cuerpo humano.

4, para evitar algunas irregularidades en la operación: algunas irregularidades en la operación no sol causarán daños al equipo sino que también afectarán la producción de las empresas, antes de usarlo debe mirar el manual. Si no comprende algo, puede solicitar al personal o al fabricante correspondie funcionamiento correcto.

La línea de producción de Kurkure consta de un mezclador, transportador de tornillo, extrusora, elev
freidora, tambor aromatizante, enfriador y máquina de envasado. Toda la línea está altamente autor
lo que ahorra mucho tiempo en el proceso de producción, mejora la eficiencia del trabajo y aporta
considerables beneficios económicos a las plantas de procesamiento de alimentos.
Lo anterior es el contenido que se explicará hoy. Creo que todo el mundo tiene un cierto conocimien
línea de producción de Kurkure. Las ventajas de esta línea de producción son todavía muchas y tend
descubrimientos después de usarla. Además, debemos prestar especial atención a los problemas a l
debe prestar atención durante la producción del equipo para garantizar el funcionamiento normal d
y extender la vida útil del equipo.