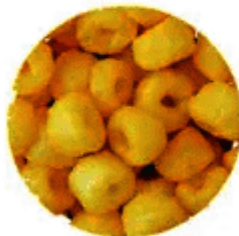


Etapas de operação e vantagens da extrusora de salgadinhos

Introdução detalhada :

Os equipamentos de produção de salgadinhos são um novo tipo de maquinário para alimentos expandidos desenvolvido com base em tecnologia avançada no mundo inteiro. O desempenho técnico e a qualidade dos produtos atingiram o nível avançado do mundo. Ele tem muitas vantagens, como ampla variedade, alta qualidade, configuração flexível, operação conveniente, ampla variedade de materiais de aplicação e capacidade de produzir vários tipos de alimentos saudáveis de alta qualidade.

A máquina extrusora de salgadinhos tem um alto grau de automação, mistura, extrusão, formação, enchimento de núcleo, corte, pulverização e produção, tudo ao mesmo tempo. No processo de utilização de toda a linha de produção, deve-se prestar atenção ao seu método de operação. A seguir está uma descrição detalhada das etapas operacionais ao usar a extrusora.



As etapas de operação da extrusora de salgadinhos:

1 Trabalho de preparação antes de começar

(1) na preparação das matérias-primas, as matérias-primas utilizadas devem atender aos requisitos de secagem exigidos, se necessário, precisa fazer mais secagem, e as matérias-primas através de uma peneira para remover partículas maiores e impurezas.

(2) Verifique se os sistemas de água, eletricidade e gás do equipamento estão normais para garantir que as linhas de água e gás estejam regulares e não vazem, se o sistema elétrico está normal e se o sistema de aquecimento, controle de temperatura e vários instrumentos estão trabalhando de forma confiável.

(3) Teste a baixa velocidade com a máquina auxiliar vazia e observe se o equipamento está operando normalmente. Ligue a bomba de vácuo da mesa de dimensionamento e observe se funciona normalmente. Lubrifique as peças lubrificadas de vários equipamentos e remova quaisquer falhas a tempo.

(4) Instale o cabeçote da máquina e o conjunto de dimensionamento, de acordo com a variedade e tamanho do produto, selecione as especificações do cabeçote da máquina e instale o cabeçote da máquina em posição.

2 Iniciar

(1) Depois de fazer os preparativos para que o termostato da máquina possa ser iniciado, os parafusos da cabeça e da extrusora devem ser apertados novamente antes de começar a eliminar a diferença entre os parafusos e a expansão térmica da cabeça. A ordem de aperto dos parafusos de cabeça é apertar diagonalmente e a força deve ser uniforme.

(2) Pressione o botão Iniciar e, em seguida, gire lentamente o botão de ajuste de velocidade do parafuso. A velocidade do parafuso começa lentamente e depois aumenta gradualmente. Ao mesmo tempo, uma pequena quantidade de material é adicionada primeiro e, em seguida, material suficiente é adicionado conforme necessário. A extrusora de dupla rosca usa um dosador de dosagem para alimentar o material de maneira uniforme e constante.

(3) No processo de produção da extrusora, a máquina deve ser verificada regularmente de acordo com os requisitos do processo de cada parte do trabalho normal, verificar a qualidade do produto de acordo com os padrões de inspeção de qualidade e tomar medidas oportunas para resolver qualquer problema.

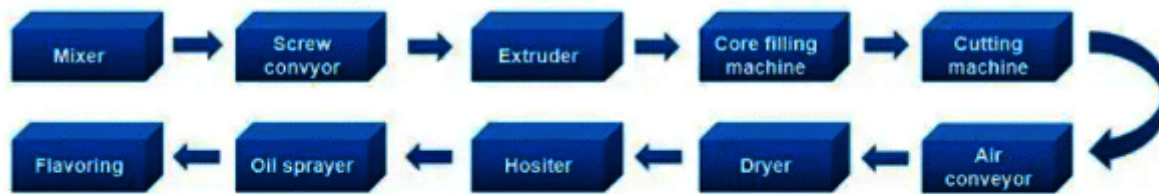
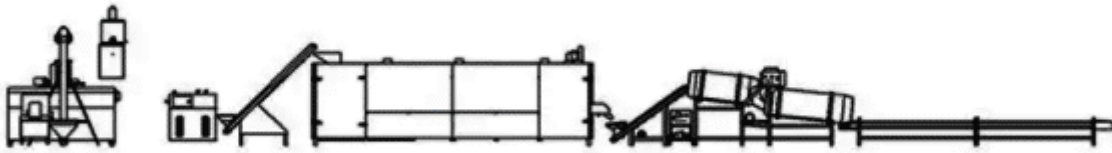
3 Desligamento

(1) Primeiro, pare de alimentar e esprema o material na extrusora para limpar. Quando o parafuso vazio, desligue o cilindro e a cabeça e pare o aquecimento.

(2) Desligue a extrusora e sua fonte de alimentação auxiliar para que a rosca e as máquinas auxiliares possam funcionar.

(3) Limpe todas as peças do equipamento para garantir que não haja nenhum material residual e, em seguida, desligue a fonte de alimentação total e a válvula de água fria total.

Estas são as etapas corretas de operação da Extrusora de Snack Food. Preste mais atenção ao usá-lo para garantir um processo de produção tranquilo e melhorar a eficiência, e depois observe as vantagens do equipamento.



As vantagens da máquina extrusora de salgadinhos:

- 1 O corpo da máquina é feito de aço inoxidável, de qualidade confiável e durável.
- 2, o uso de controle de velocidade de conversão de frequência, alto grau de automação, fácil de operar.
- 3, o sistema de lubrificação forçada também pode estender o uso do tempo da extrusora.
- 4 O parafuso é feito de material de liga especial com tratamento de nitretação na superfície, de alta resistência e resistente ao desgaste.
- 5 Só precisa mudar a matriz e o parafuso para produzir vários formatos e estados de produtos.

O exposto acima descreve as etapas corretas de operação do equipamento de salgadinhos e suas principais vantagens. No processo de operação, devemos dominar o método correto de uso para evitar problemas desnecessários na produção. A máquina extrusora de salgadinhos tem muitas vantagens e as perspectivas de desenvolvimento futuro são mais amplas.