

Ventajas de los equipos para la fabricación de migas y su funcionamiento.

Introducción detallada :

La línea de producción de pan rallado es un nuevo tipo de equipo de producción especialmente diseñado y fabricado para producir pan rallado. Puede producir migas de pan deliciosas, saludables y seguras de varios tipos, y se usa comúnmente en plantas de procesamiento de alimentos y es muy reconocido. Es posible que muchas personas no estén demasiado familiarizadas con la línea de producción de migas de pan, por lo que 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, almidón de maíz, harina de soja, etc., como materias primas, muele y tritura las materias primas y luego las mezcla y seca después de la extrusión por extrusora, produce pan de alta calidad migajas, luego las enfría y las empaqueta. 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.

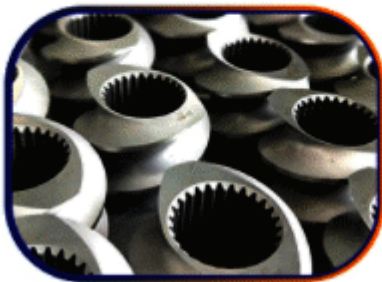
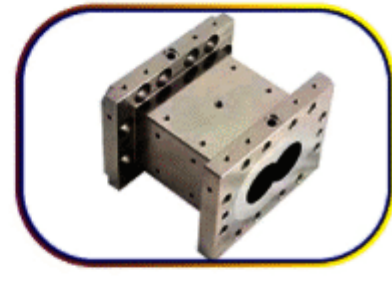
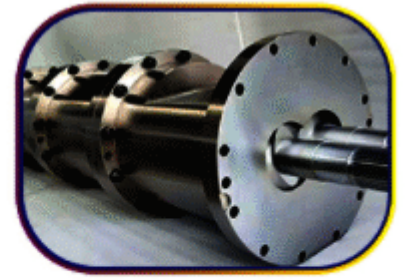
- 1 Todo el equipo está hecho de acero inoxidable, con un diseño novedoso y una apariencia hermosa.
- 2 La máquina está hecha de las piezas más avanzadas, y toda la línea de producción está completa con las piezas y una estructura perfecta.

- 3 El tornillo tiene una función de autolimpieza, no es necesario desmontarlo al apagarlo, es fácil de limpiar y tiene una fuerte capacidad de autolimpieza.
- 4 El proceso de producción del equipo está estrictamente controlado, con calidad confiable, rendimiento superior y sin contaminación.
- 5 El alto grado de automatización y la operación simple del equipo pueden ahorrar mucho mano de obra y mejorar la eficiencia del trabajo.

Hemos terminado de presentar algunas de las características sobresalientes de la línea de producción de pan rallado, que incluyen principalmente la belleza general, la estructura perfecta, la fuerte capacidad de autolimpieza, el rendimiento superior y un alto grado de automatización. Durante el procesamiento en la línea de producción de pan rallado, se debe prestar especial atención al método de operación correcto del 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 equipo. Si hay algún daño, descargando el equipo a tiempo para garantizar el progreso sin problemas del proceso de producción. También se debe prestar atención para verificar si hay alguna fuga de aire y agua en el sistema 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 minutos para verificar si los diversos componentes pueden funcionar normalmente. Si no hay mal funcionamiento, vaya al uso formal.
- 3, al colocar materias primas en la cinta transportadora, preste atención a no poner demasiado para no afectar el efecto de procesamiento, y las materias primas después de su uso no se pueden estacionar en la 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 dentadas, trinquetes y otras partes, agregue lubricante a tiempo y preste atención a la cantidad adecuada al agente lubricante.
- 5, después de que el equipo se use y opere generalmente, preste atención a la limpieza del equipo y limpie todas las esquinas de la máquina para evitar residuos residuales y pudrición después de mucho tiempo.



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