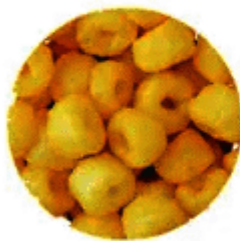
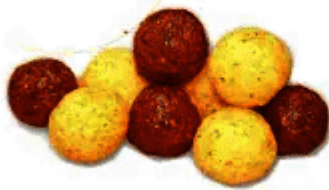


Pasos de funcionamiento y ventajas de la extrusora de aperitivos.

Introducción detallada :

El equipo de producción de bocadillos es un nuevo tipo de maquinaria de alimentos inflados desarrollado sobre la base de la tecnología avanzada en el mundo. El rendimiento técnico y la calidad del producto de los productos han alcanzado el nivel avanzado mundial. Tiene muchas ventajas, como una amplia variedad de calidad, configuración flexible, operación conveniente, materiales de aplicación amplia y la capacidad de producir varios tipos de alimentos saludables de alta calidad.

La máquina extrusora de bocadillos tiene un alto grado de automatización, mezcla, extrusión, forma, llenado de núcleos, corte, pulverización y producción, todo al mismo tiempo. En el proceso de uso de la línea de producción, debe prestar atención a su método de operación. La siguiente es una descripción detallada de los pasos operativos cuando se utiliza la extrusora.



Los pasos de operación de la extrusora de bocadillos:

- 1 Trabajo de preparación antes de comenzar

(1) en la preparación de materias primas, las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos de secado requeridos, si es necesario, es necesario realizar un secado adicional y las materias primas a través de un tamiz para eliminar partículas e impurezas más grandes.

(2) Verifique si los sistemas de agua, electricidad y gas del equipo son normales para asegurarse de que las líneas de agua y gas estén lisas y no tengan fugas, si el sistema eléctrico es normal y si el sistema de calefacción, control de temperatura y varios instrumentos están funcionando de manera confiable.

(3) Ejecute la prueba a baja velocidad con la máquina auxiliar vacía y observe si el equipo está funcionando normalmente. Encienda la bomba de vacío de la mesa de dimensionamiento y observe si funciona con normalidad. Lubrique las partes lubricadas de varios equipos y elimine cualquier falla a tiempo.

(4) Instale el cabezal de la máquina y el conjunto de tamaños, de acuerdo con la variedad y el tamaño del producto, seleccione las especificaciones del cabezal de la máquina e instale el cabezal de la máquina en el orden.

2 Inicio

(1) Después de hacer los preparativos para que se pueda iniciar el termostato de la máquina, el cabezal y los pernos de la extrusora deben apretarse nuevamente antes de comenzar para eliminar la diferencia de los pernos y la expansión térmica del cabezal. El orden de apretar los pernos de la cabeza es apretar en el orden y la fuerza debe ser uniforme.

(2) Presione el botón de inicio y luego gire lentamente la perilla de ajuste de velocidad del tornillo. La velocidad del tornillo comienza lentamente y luego aumenta gradualmente. Al mismo tiempo, primero agrega una pequeña cantidad de material y luego se agrega suficiente material según sea necesario. La extrusora de doble tornillo utiliza un alimentador dosificador para alimentar el material de manera uniforme y uniforme.

(3) En el proceso de producción de la extrusora, la máquina debe verificarse regularmente de acuerdo con los requisitos del proceso de cada parte del trabajo normal, verificar la calidad del producto de acuerdo con los estándares de inspección de calidad y tomar medidas oportunas para resolver cualquier problema.

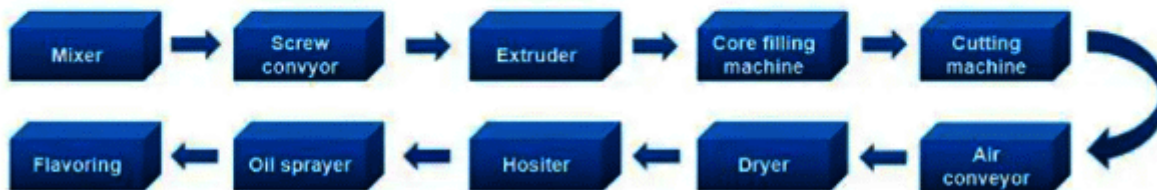
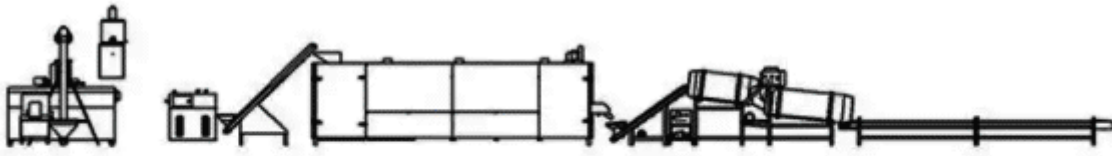
3 Apagado

(1) Primero, deje de alimentar y exprima el material en el extrusor para limpiarlo. Cuando el tornillo gire, apague el cañón y la cabeza, y luego deje de calentar.

(2) Apague la extrusora y su fuente de alimentación auxiliar para que el tornillo y las máquinas auxiliares dejen de funcionar.

(3) Limpie todas las partes del equipo para asegurarse de que no haya material residual y luego apague el suministro de energía total y la válvula de agua fría total.

Estos son los pasos operativos correctos de la máquina extrusora de bocadillos. Preste más atención durante el proceso de producción para garantizar un proceso de producción sin problemas y mejorar la eficiencia, y luego eche un vistazo a las ventajas del equipo.



Las ventajas de la máquina extrusora de bocadillos:

- 1, el cuerpo de la máquina está hecho de acero inoxidable, calidad confiable y duradera.
- 2, el uso del control de velocidad de conversión de frecuencia, alto grado de automatización, fácil de
- 3, el sistema de lubricación forzada también puede extender el uso del tiempo de la extrusora.
- 4 El tornillo está hecho de material de aleación especial con tratamiento de nitruración en la superficie, alta resistencia y resistente al desgaste.
- 5 Solo es necesario cambiar la matriz y el tornillo para producir varias formas y estados de producto.

Lo anterior son los pasos de operación correctos del equipo de snack y sus principales ventajas. En el proceso de operación, debemos dominar el método correcto de uso para evitar problemas innecesarios en la producción. La máquina extrusora de bocadillos tiene muchas ventajas y sus perspectivas de desarrollo futuro son más amplias.