

Vantagens do equipamento de fabricação de migas e sua operação

Introdução detalhada :

A Linha de Produção de Pão ralado é um novo tipo de equipamento de produção especialmente desenvolvido e fabricado para produzir pão ralado. Ele pode produzir migalhas de pão deliciosas, saudáveis e seguras em vários tipos, e é comumente usado em fábricas de processamento de alimentos e é muito conhecido. Como muitas pessoas podem não estar muito familiarizadas com a Linha de Produção de Pão Ralado, então hoje falaremos sobre suas vantagens e métodos de operação.



A Linha de Produção de Pão ralado adota como matéria-prima farinha de cereal, farinha de arroz, farinha de milho, amido de milho, farinha de soja, etc., que tritura e tritura as matérias-primas e depois as mistura. Após extrusão por extrusora, produz pães de alta qualidade migalhas e, em seguida, esfria e embala. A linha de produção de migalhas de pão é altamente automatizada desde a matéria-prima, estufagem, cozimento e secagem até produtos acabados.

Vantagens da Linha de Produção de Pão Ralado.

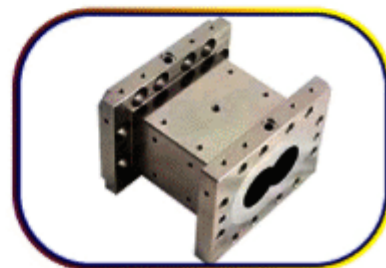
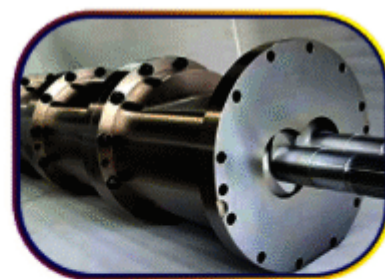
- 1 Todo o equipamento é feito de aço inoxidável, com design inovador e belo visual.
- 2 A máquina é feita das peças mais avançadas e toda a linha de produção está completa com todas as peças, com uma estrutura perfeita.

- 3 O parafuso tem uma função de autolimpeza, sem necessidade de desmontar ao desligar, fácil de limpar e com forte capacidade de autolimpeza.
- 4 O processo de produção dos equipamentos é estritamente controlado, com qualidade confiável, desempenho superior e sem poluição.
- 5 O alto grau de automação e operação simples do equipamento pode economizar muito mão de obra e melhorar a eficiência do trabalho.

Concluimos a introdução de algumas das características marcantes da Linha de Produção de Pão Ralado, principalmente incluindo a beleza geral, estrutura perfeita, forte capacidade de autolimpeza, desempenho superior e um alto grau de automação. Durante o processamento da Linha de Produção de Pão Ralado, atenção especial deve ser dada ao método correto de operação do equipamento para prolongar a vida útil da máquina.

Operação da máquina de processamento de pão ralado:

- 1 Antes do uso, deve-se prestar atenção em verificar as condições de funcionamento de cada parte do equipamento e se há algum dano, descarregando o equipamento a tempo de garantir o bom andamento do processo produtivo. Atenção também deve ser dada para verificar se há vazamento de ar e água na tampa e, se houver, deverá ser resolvido a tempo.
- 2 Antes da operação formal, execute uma operação de teste primeiro e execute-a por alguns minutos para verificar se os vários componentes podem operar normalmente. Se não houver mau funcionamento, pode-se usar o uso formal.
3. Ao colocar as matérias-primas na correia transportadora, preste atenção para não colocar muito peso para afetar o efeito de processamento, e as matérias-primas após o uso não podem ser estacionadas na correia transportadora. Eles devem ser processados a tempo para evitar afetar o trabalho subsequente.
- 4, após o equipamento ser usado por um tempo, preste atenção ao uso de engrenagens, rodas dentadas, catracas e outras peças, adicione lubrificante a tempo e preste atenção na quantidade adequada ao lubrificar e adicionar.
- 5, Após o equipamento ser usado e operado normalmente, preste atenção na limpeza do equipamento. Limpe todos os cantos da máquina para evitar resíduos residuais e apodrecimento após um longo tempo de uso.



O exposto acima são as vantagens da Linha de Produção de Pão Ralado e seu uso no processo deve ter a atenção ao problema, e espero que seja de alguma ajuda para você. Se houver outras coisas que você quiser saber, você pode prestar mais atenção e entrar em contato conosco diretamente. Aqui, você obterá a resposta que deseja.