

As vantagens da linha de produção Kurkure e as questões que precisam ser levadas em consideração em sua produção

Introdução detalhada :

Kurkure é um tipo especial de alimento tufado com uma textura muito crocante, que é popular entre consumidores por causa de seus vários sabores e popularidade entre jovens e adultos. A Linha de Produção Kurkure é usada para produzir esse salgadinho, que é comumente usado em fábricas de processamento de alimentos e tem mostrado excelentes desempenhos na preparação de salgadinhos.



A máquina de fazer Kurkure é um tipo de equipamento de produção para fazer novos pequenos alimentos extrudados que usa grãos de milho como principal matéria-prima, que é extrudado e torcido em uma forma ondulada por duas plataformas giratórias. A linha de produção é concluída desde a configuração da matéria-prima, extrusão, sopro, fritura ou cozimento, pulverização e aromatização até o produto acabado de cada vez. Ele também pode produzir diferentes formatos de alimentos estufados, como sanduíches, salgadinhos, biscoitos, café da manhã nutritivo, flocos de milho, etc.

Vantagens da Linha de Produção Kurkure:

- 1 O sistema de lubrificação forçada pode prolongar o tempo de uso da extrusora.

- 2 Sistema de controle automático de temperatura, controle de temperatura mais direto e parâmetros precisos.
- 3 Usando a taxa de diferença do comprimento do parafuso para atender aos diferentes requisitos do processo.
- 4 Usando uma ampla gama, você pode produzir diferentes produtos com diferentes formatos trocando as matrizes.
- 5 Todos são feitos com as peças de máquinas mais avançadas do mundo, a qualidade do equipamento é confiável e a vida útil é longa.

Embora o equipamento tenha um alto grau de automação, devido ao grande número de peças da máquina envolvidas, ele está sujeito a algumas falhas se você não prestar atenção durante o uso. Portanto, alguns problemas devem ser considerados no processo de produção para garantir o bom andamento do processo de produção e melhorar a eficiência do trabalho.

Questões que precisam de atenção na produção de equipamentos de produção Kurkure:

- 1, o uso de requisitos: O operador do equipamento de produção Kurkure é o melhor para receber certo treinamento profissional. Em segundo lugar, a pessoa precisa ter conhecimentos básicos específicos em eletricitas.
- 2, verifique: Antes de operar o equipamento de produção Kurkure, você deve primeiro verificar a condição de cada parte da máquina, se há qualquer corpo estranho ou material metálico, e limpá-lo imediatamente se necessário. Por outro lado, antes de ligar a máquina, verifique aproximadamente cada parte do equipamento para evitar choques elétricos e acidentes com vazamento.
- 3, questões de segurança: No processo de produção, certifique-se de verificar se o equipamento está com material a qualquer momento. O equipamento fica sem carga por muito tempo, o que causará grande dano ao equipamento. Por outro lado, se houver algum problema dentro do equipamento, devemos estar preparados para evitar que o pessoal pertinente abra diretamente para ver, de modo a não causar danos ao corpo humano.
- 4, para evitar algumas irregularidades na operação: algumas irregularidades na operação não só vão causar danos ao equipamento, mas também afetam a produção das empresas, antes de usar deve primeiro ler o manual. Se você não entender algo, pode pedir ao pessoal relevante ou ao fabricante para a operação correta.



A Linha de Produção Kurkure consiste em um misturador, transportador helicoidal, extrusora, elevador, fritadeira, tambor de tempero, resfriador e máquina de embalagem. Toda a linha é altamente automatizada, o que economiza muito tempo no processo de produção, melhora a eficiência do trabalho e traz benefícios econômicos consideráveis para as fábricas de processamento de alimentos.

O texto acima é o conteúdo a ser explicado hoje. Eu acredito que todos têm um certo entendimento sobre a Linha de Produção Kurkure. As vantagens desta linha de produção ainda são muitas e você terá mais descobertas após utilizá-la. Além disso, devemos prestar atenção especial aos problemas que precisam ser observados durante a produção do equipamento para garantir o funcionamento normal do equipamento e estender a vida útil do equipamento.