

¿Cuál es la forma correcta de usar la maquinaria para hacer bocadillos inflados?

¿Cómo debe utilizarse correctamente la máquina automática de fabricación de aperitivos inflados en el trabajo para garantizar la seguridad y la vida útil de la maquinaria y el equipo de alimentos inflados? A continuación, Loyal le explicará el uso correcto de la maquinaria de alimentos inflados:



1. Cuando el surco en espiral se encuentre obstruido, no lo detenga inmediatamente. Deje de alimentarlo y hágalo funcionar por un tiempo hasta que tenga un olor a quemado. Esto puede evitar que la cabeza del aspersor y la manga espiral se atasquen. En caso de que la boquilla y la manga espiral no puedan ser retiradas debido a un ataque, no las golpee con fuerza. Puedes quitarlos del cuerpo y ponerlos en el fuego por un tiempo.

2. Al principio del trabajo, cuando la boquilla no pueda expulsar el producto formado. A menudo es causado por la excesiva temperatura de la boquilla. La razón es que la materia prima está demasiado seca, o hay materias extrañas en la ranura espiral. O la alimentación se interrumpe. La razón debe ser encontrada de acuerdo a las diferentes situaciones. Solucionar los problemas.

3. Después de detener la alimentación al final del trabajo. Deje que la máquina industrial de fabricación de

soplo funcione en vacío durante 1 minuto. Y detenga la máquina después de agotar todos los materiales.



4. Antes de trabajar, desmonte la cabeza de la máquina, el movimiento, el tornillo y otras piezas de trabajo, limpie cuidadosamente la escala y el aceite del movimiento y el tornillo, límpielos, séquelos y vuelva a instalarlos.

5. Cuando esté en uso, primero encienda y haga funcionar durante 1 minuto-2 minutos. Y luego lentamente agregue las materias primas al puerto de alimentación. Alrededor de un puñado de materias primas puede llenar la ranura anular de la cabeza del eje del tornillo doble, dejar de alimentar y realizar el precalentamiento por fricción. Cuando la temperatura del cabezal de reserva aumenta, la presión en la cavidad de la máquina aumenta. Y las boquillas empiezan a escupir, alimentando el material de nuevo. Como la temperatura y la presión en la cavidad de la máquina aún no han alcanzado la temperatura normal. La cantidad de alimentación debe ser incrementada gradualmente.



6. La alimentación debe ser continua y uniforme, y el material debe estar seco, de lo contrario el surco en espiral se bloqueará fácilmente.