

## ¿Cuáles son las precauciones al instalar maquinaria de bocadillos inflados?

La máquina de hacer bocadillos inflados es una máquina de alimentos eficiente y de alto rendimiento. Para que la maquinaria y el equipo recién adquiridos sean capaces de una producción estable y eficiente, es muy importante una correcta instalación. Para la máquina de soplado que se utiliza ampliamente en la producción y el procesamiento de alimentos, piensos e industriales. Lo mismo ocurre con el equipo automático para la fabricación de aperitivos. A continuación, Loyal explicará en detalle las precauciones a la hora de instalar la maquinaria industrial de alimentos inflados:



1. La maquinaria de fabricación de bocadillos inflados debe leer cuidadosamente el manual del equipo antes de su instalación. Para entender la estructura, dimensiones y posición del punto de elevación del equipo;

2. Al levantar y transportar el equipo, tome los métodos correctos para evitar que se dañe el equipo. Por ejemplo, cuando el equipo se instala en el suelo, el protector de la cinta y la correa deben retirarse primero. Y la cavidad de expansión no debe levantarse para evitar que se dañen partes importantes del equipo de fabricación automática de soplado ?

3. El suelo o el soporte en el que se instala la extrusora de doble tornillo debe ser firme y nivelado para soportar las condiciones de trabajo a plena carga de la máquina. De lo contrario, afectará el rendimiento de la máquina extrusora de doble tornillo;



4. El alimentador y el acondicionador pueden atornillarse directamente al cuerpo principal de la máquina extrusora, y la salida del acondicionador debe ser coherente con la entrada en la extrusora;

5. La conexión e instalación de la tubería de vapor de la máquina extrusora automática de doble tornillo debe realizarse en estricta conformidad con las normas locales, y la tubería de vapor debe ser sellada y aislada;

6. Cuando se instale la extrusora automática de doble husillo. Debe haber suficiente espacio a su alrededor para facilitar el funcionamiento, el mantenimiento y la conservación. El entorno de la instalación debe ser ventilado;

7. Los cubos de conexión en las interfaces superior e inferior de la extrusora de doble tornillo deben ser planos y lisos para facilitar el flujo de material;



8. Después de que se instalen las tuberías de suministro de agua y de vapor. Las tuberías deben limpiarse a fondo para evitar que los residuos de la tubería bloqueen las válvulas o los accesorios de la tubería;

9.El lugar de instalación del armario de control in situ debe ser apropiado para facilitar el funcionamiento de la producción y el mantenimiento del equipo.