

¿Conoces las razones y soluciones para la baja temperatura de la extrusora de alimentos?

Con el continuo progreso y desarrollo de la sociedad, el uso de la maquinaria de doble tornillo extrusor de bocadillos inflados también está aumentando. Así que en el proceso de utilizarla. Definitivamente se encontrará con tales y otros problemas. Ahora les explicaré las razones de la baja temperatura de la máquina extrusora de doble tornillo para aperitivos y las soluciones.

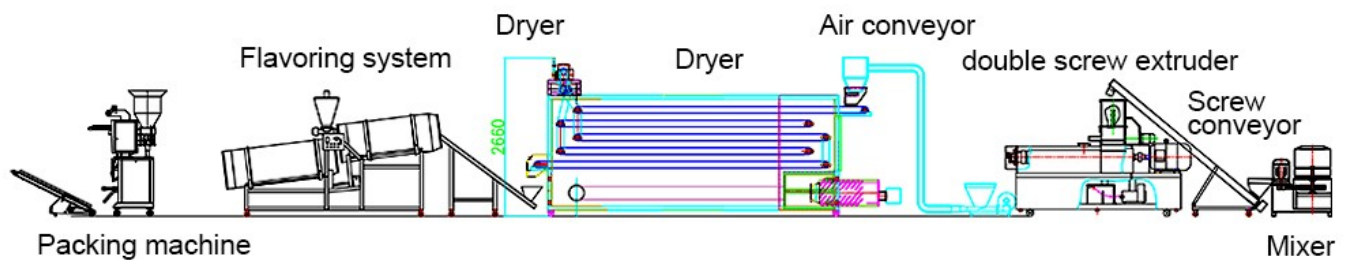


¿Por qué la temperatura de la máquina automática de soplado de alimentos de maíz es demasiado baja? Las razones son las siguientes:

1. La configuración del diámetro del anillo de presión del equipo de soplado es demasiado pequeña.
2. Excesivo desgaste del anillo de presión.
3. El orificio del troquel seleccionado es demasiado grande.

4. La humedad de la materia prima es demasiado alta.

5. El templado es insuficiente.



Solución:

1. Elija un anillo de presión de mayor tamaño.
2. Reemplace el anillo de presión excesivamente desgastado.
3. Elija un tamaño más pequeño de los agujeros de los troqueles.
4. Reducir la humedad de la materia prima.
5. Mejorar el efecto de enfriamiento y templado.

