

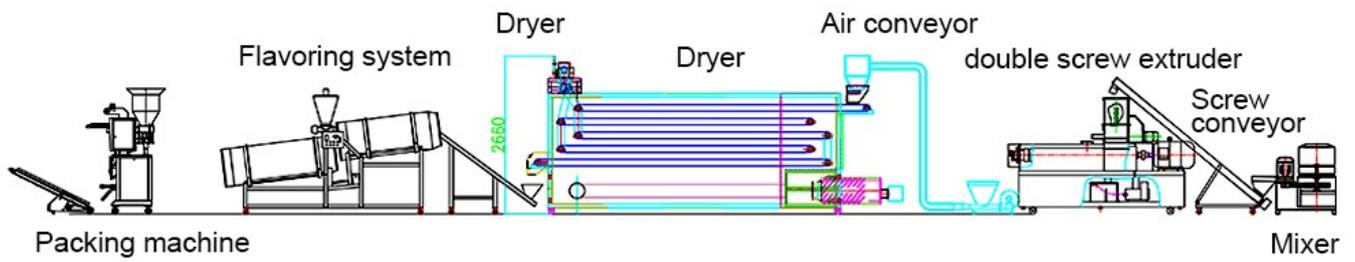
¿Cuál es el principio de funcionamiento y la composición de la extrusora de doble tornillo?

La materia prima en polvo se transforma de polvo a pasta a través de la máquina extrusora. Y luego se gelatiniza y se agrieta. La fibra cruda es parcialmente degradada y refinada. No sólo puede matar eficazmente a los microorganismos, bacterias, etc., sino también bajo una fuerte presión. Bajo la influencia de los pobres, en el instante en que el material se vuelve pastoso es expulsado del agujero de la matriz, se forma un producto extruido con una estructura suelta. Y los factores malos son pasivados para mejorar la apariencia del producto de la máquina extrusora de doble tornillo.



Actualmente, vendemos dos tipos de máquinas extrusoras de tornillos. Una es una extrusora de un solo tornillo. Y la otra es una máquina extrusora de doble tornillo. Comparada con la primera, la ventaja de la extrusora de doble tornillo es relativamente más obvia para la extrusión y expansión de la materia prima.

En términos generales, una máquina extrusora de doble tornillo se compone de alimentación, extrusión, calentamiento y corte rotativo.



La cavidad de la máquina extrusora de doble tornillo adopta un tipo de bloque de construcción de múltiples secciones. Cada cavidad puede controlar independientemente la temperatura. Y hay canales de calentamiento y enfriamiento en el interior. De acuerdo a los requerimientos del usuario, se pueden utilizar métodos de calentamiento por vapor y eléctricos. La temperatura es controlada automáticamente para controlar la temperatura del producto de la máquina extrusora. Conveniente, más preciso, para asegurar el sabor y la calidad del producto de la extrusora de doble tornillo.



Debido a que la máquina extrusora de doble tornillo adopta la alimentación forzada en espiral, la alimentación es uniforme. Y se evita que la entrada desigual de materias primas afecte el efecto de expansión del producto extruido.



Actualmente, los alimentos inflados, los productos de frijol y otras industrias necesitan ser procesados mediante procesos de extrusión y utilizar máquinas de extrusión profesionales para asegurar mejor el sabor suelto de los productos extruidos.