

¿Cuál es la forma correcta de usar la máquina extrusora de soplado?

Con el continuo progreso y desarrollo de la sociedad, el uso de la maquinaria de extrusión de bocadillos inflados está aumentando. ¿Cuál es la forma correcta de usar las máquinas de soplado de alimentos? Déjeme explicarle:



1. La cabeza de la máquina automática de bocadillos, el movimiento, el tornillo de plomo y otros componentes deben ser retirados antes de que la máquina sea operada. Es extremadamente importante limpiar cuidadosamente la cal y el aceite del movimiento y del tornillo de plomo, y secar y volver a instalar después de la limpieza.
2. Cuando se utiliza la máquina de fabricación de aperitivos, se debe poner en marcha y funcionar durante 1-2 minutos, y luego añadir lentamente las materias primas al puerto de alimentación. Cuando aproximadamente un puñado de materias primas pueda llenar la ranura anular de la cabeza del eje del tornillo, deje de alimentarlo y realice el precalentamiento por fricción. Cuando la temperatura del cabezal de reserva aumenta, la presión en la cavidad de la máquina aumenta, y las boquillas comienzan a escupir, alimenta el material de nuevo. Como la temperatura y la presión en la cavidad de la máquina no han alcanzado todavía la temperatura normal, la cantidad de alimentación debe aumentarse gradualmente.
3. La alimentación debe ser continua y uniforme, y el material debe estar seco, de lo contrario la ranura en espiral se bloqueará fácilmente.

