

Extrusora de un solo tornillo VS de doble tornillo

En el mercado, los alimentos inflados son muy populares y amados por la gente, como las papas fritas QICHI, los aros de cebolla, los palitos de papa, los palitos de queso, los rizos de maíz, las papas fritas de LAY'S, los cheetos, el Chiduo, el Orion. ¿Sabes cómo se hacen los bocadillos inflados? En los proveedores de snacks, la mayoría de los snacks inflados se hacen con maquinaria de fabricantes de snacks. Las extrusoras se dividen en extrusoras de un solo tornillo y de doble tornillo en estructura de un solo tornillo, que incluye el diseño de extrusora de un solo tornillo y el diseño de extrusora de doble tornillo. .

extrusora de un solo tornillo vs. doble tornillo

Extrusora de un solo tornillo	Extrusor de doble tornillo
la capacidad de mezcla es muy limitada	notable capacidad de mezcla, la mezcla se ajusta con precisión lo que permite controlar el grado de mezcla.
Menor productividad del proceso	mayor productividad del proceso
La temperatura no es fácil de controlar	Temperatura constante controlable
Las materias primas son la fécula de patata, el almidón de maíz, la fécula de mandioca y otras.	Muchos tipos de grano en polvo como el polvo de maíz, harina de trigo, polvo de arroz, polvo de cereales y otros.
Polvo fácil de verter	No es fácil verter el polvo
Tornillo de fijación del material	Función de autolimpieza
Pellet de aperitivos, palitos de patata, patatas fritas de pellet de onda	Cereales, copos de maíz, bocadillos inflados, doritos chips, doritos chips y otros

El principio de funcionamiento del tornillo doble y del tornillo simple es diferente. Hay grandes diferencias en la estructura específica, especialmente en la disposición del barril, el tornillo, el cojinete de empuje y la caja de engranajes. Los resultados de la comparación de los tornillos gemelos y los tornillos simples bajo la misma capacidad de producción son los siguientes

Artículo		máquina de extrusión de un solo tornillo	extrusora de doble tornillo
La relación de precios	Extrusores	1.0	5 N
			-
			5

	Sistema	L0	0. 9-3
	Capacidad de transporte	Más abajo	Hign
	Capacidad de autolimpieza	Más abajo	Bien
	Máximo desgaste de la pieza	Sección de descarga y sección de transición	Sección de restricción y sección de pellizco
tornillo	Lugar de instalación	No está fijado	No está fijado
	(L/D)	4—25	10—25
	Amasado	No es bueno.	bueno.
	La uniformidad de la cizalla	No es bueno.	bueno.
	Relación de tiempo de residencia	2	1,0
Conductor	La relación de velocidad del tornillo	LO-3,0	1.0
	Relación de rendimiento de los cojinetes de empuje	Más de 5.0	1. (J
	La relación entre el par de torsión y la presión	Más de 5.0	1 0
	Caja de cambios	simple	difficir
Intercambio de calor		No es bueno.	bueno.
-Operación-	Humedad	12—35	6—hign
	Recita	Starch	Wide range

Comparación del principio de funcionamiento de la extrusora de doble tornillo y de la extrusora de un solo tornillo

El transporte de materiales en la extrusora monotornillo depende de la fricción entre los materiales y el barril

La extrusora de doble tornillo es de "transporte hacia adelante", lo que tiene el efecto de forzar el material hacia adelante. Además, la extrusora de doble tornillo también produce un efecto de cizallamiento en el material en la posición de malla de los dos tornillos

La tecnología del proceso de extrusión de un solo tornillo, los fabricantes de extrusoras de un solo tornillo utilizan una máquina extrusora de un solo tornillo para hacer pellets 2D y 3D, tiene una gran humedad en su interior, por lo que este pellet no puede ser utilizado directamente, sino que debe ir a un secador de baja temperatura durante 2-3 horas de secado, y luego la humedad inferior al 10%, puede freír u hornear el pellet hasta que se hinche.

La extrusión de doble tornillo en el procesamiento de alimentos es la lata de cereales en polvo que se hincha directamente de la máquina extrusora. Y luego ir a un secador de alta temperatura para 10 minutos de secado está bien. Luego, seing it paquete de fotos.

Los diferentes bocadillos para la extrusora de un solo tornillo y la extrusora de doble tornillo para sal.