

# Proceso de fabricación de líneas de procesamiento de paja de arroz biodegradable

La línea de producción de elaboración de paja comestible utiliza como materias primas la harina, el almidón de maíz, la fécula de tapioca, la fécula de patata, la harina de trigo integral de patata, y se fabrica en una pieza en blanco de varios tamaños mediante una extrusora de doble tornillo, y luego se seca para formar una paja con una superficie lisa y una forma realista. Nuestra tecnología de combinación de tornillos unitarios y el control preciso del proceso de producción pueden hacer que su selección de materias primas sea más amplia, la calidad del producto más alta y la variedad. Una extrusora de doble tornillo puede completar el proceso de mezcla, cocción y extrusión.

## PROCESO DE FABRICACIÓN DE LA LÍNEA DE PROCESAMIENTO DE PAJA DE ARROZ BIODEGRADABLE

Equipo: Mezcladora ? Tornillo Hoister ? Extrusora ? Cooler?Special Máquina de corte ? Equipo de secado ? Máquina de embalaje

1	Mezclar:	Mezcla la harina de arroz, la harina de tapioca y el agua en proporción:  Cruda Materials?Flour, almidón de maíz, almidón de tapioca, fécula de patata, harina de trigo integral de patata como materias primas
2	Transportador de tornillo	El motor se utiliza para el transporte por tornillo de potencia para asegurar una alimentación cómoda y rápida.
3	Extrusora de un solo tornillo/extrusora de doble tornillo	Máquina principal para la máquina de hacer paja de arroz, el arroz, la yuca, etc. puede ser utilizado como materia prima para producir equipo de paja de arroz comestible y degradable. Extrusión, curado, formación.
4	Enfriador	Alargue el enfriador con un ventilador para reducir rápidamente la temperatura del material de la paja.
5	Una máquina de corte especial	Al cortar la paja de arroz, la velocidad del cortador era ajustable, la longitud de la paja puede ser ajustada. Hay 2 tipos de cuchillos trabajando juntos, entonces la cabeza de la paja cortada es plana, y otro extremo de la paja está biselado. lo que es más conveniente para beber.
6	Equipo de secado	Secando las pajas de arroz con forma para su posterior empaquetado y transporte. Drying time 2-3H  Tempestad: 70-80 grados

