¿Conoces las habilidades de mantenimiento de la línea de producción de fideos instantáneos?

Con el continuo progreso y desarrollo de la sociedad, se utilizan cada vez más líneas de producción de fideos instantáneos totalmente automáticas. Para reducir la aparición de fallos y prolongar la vida útil de la pequeña máquina de fabricación de fideos instantáneos, es muy necesario mantenerla regularmente. Entonces, ¿cómo mantener el equipo de fabricación de fideos instantáneos? A continuación, Shandong Loyal explicará los consejos de mantenimiento para la línea de producción automática de fideos instantáneos:

1. El tubo calentador debe estar sumergido en el medio para que funcione;

2. En verano, la freidora mixta aceite-agua cambia el agua una vez al día. En invierno, puede cambiarse regularmente según la calidad del agua para proteger la calidad del aceite;

3. El aceite debe ser añadido al cuerpo del horno antes de que la función de fritura sea activada para evitar quemar el tubo de calentamiento eléctrico;

4.Compruebe regularmente el funcionamiento y la sensibilidad del interruptor fotoeléctrico;

5. El tubo calentador debe limpiarse a tiempo después de usarlo durante un período de tiempo, al menos cuatro veces al mes;

6.Limpiar a tiempo los residuos de la superficie de la freidora. El residuo no debe acumularse demasiado o demasiado grueso para evitar que el calor almacenado en el residuo provoque un incendio.