Qual é a forma correcta de utilizar a máquina de fazer lanches Puffed?

Como deve a máquina automática de fazer snacks soprados ser utilizada correctamente no trabalho para garantir a segurança e a vida útil da máquina e equipamento de fazer snacks soprados? A seguir, Loyal explicar-lhe-á a utilização correcta das máquinas de fazer snacks de comida soprada:

1. Quando se verificar que a ranhura em espiral está entupida, não a parem imediatamente. Parar de a alimentar e pô-la a funcionar durante algum tempo até que tenha um cheiro a queimado. Isto pode evitar que a cabeça do aspersor e a manga em espiral sejam agarradas. Caso o bico e a manga em espiral não possam ser removidos devido a convulsões, não os derrubar com força. Pode removê-los do corpo e colocá-los no fogo durante algum tempo.

2. No início do trabalho, quando o bocal não conseguir ejectar o produto formado. É muitas vezes causado pela temperatura excessiva do bocal. A razão é que a matéria prima está demasiado seca, ou há matéria estranha na ranhura em espiral. Ou a alimentação é interrompida. A razão deve ser encontrada de acordo com diferentes situações. Resolução de problemas.

3. Após a interrupção da alimentação no final do trabalho. Deixar a máquina industrial de puffing a funcionar em marcha lenta durante 1 minuto. E parar a máquina depois de esgotar todos os materiais.

4. Antes de trabalhar, desmontar a cabeça da máquina, movimento, parafuso e outras peças de trabalho, limpar cuidadosamente a balança e óleo no movimento e aparafusar, limpar, secar, e reinstalar.

5. Quando em uso, primeiro arranque e funcionamento durante 1 minuto-2 minutos. E depois adicionar lentamente as matérias primas à porta de alimentação. Cerca de um punhado de matérias-primas pode encher a ranhura do anel da cabeça do eixo do parafuso duplo, parar a alimentação e efectuar o pré-aquecimento por fricção. Quando a temperatura da cabeça de espera aumenta, a pressão na cavidade da máquina aumenta. E os bicos começam a cuspir, alimentam novamente o material. Uma vez que a temperatura e a pressão na cavidade da máquina ainda não atingiram a temperatura normal. A quantidade de alimentação deve ser gradualmente aumentada.

6. A alimentação deve ser contínua e uniforme, e o material deve estar seco, caso contrário a ranhura em espiral será facilmente bloqueada.