

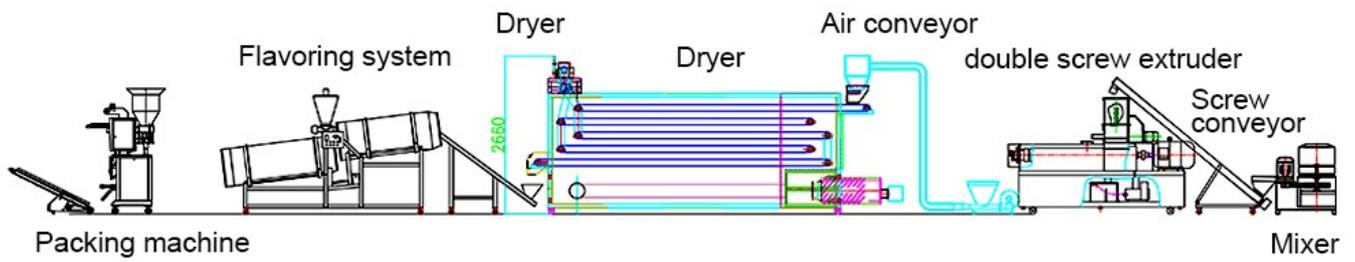
Qual é o princípio de trabalho e composição da Extrusora de Parafusos Gémeos?

A matéria-prima em pó é transformada de pó para pasta através da máquina extrusora. E depois gelatinizada e rachada. A fibra bruta é parcialmente degradada e refinada. Não só pode matar eficazmente microrganismos, bactérias, etc... mas também sob forte pressão. Sob a influência dos pobres, no instante em que o material se torna pastoso é ejectado do buraco da matriz, forma-se um produto extrudido com uma estrutura solta. E os maus factores são passivados para melhorar a aparência do produto da extrusora de rosca dupla.



Actualmente, vendemos dois tipos de máquinas extrusoras de parafuso. Uma é uma extrusora de parafuso único. E o outro é uma extrusora de rosca dupla. Em comparação com a primeira, a vantagem da extrusora de rosca dupla é relativamente mais óbvia para a extrusão e expansão de matéria-prima.

Em geral, uma extrusora de rosca dupla é composta de alimentação, extrusão, aquecimento, e corte rotativo.



A cavidade da extrusora de rosca dupla adopta um tipo de bloco de construção de várias secções. Cada cavidade pode controlar independentemente a temperatura. E existem canais de aquecimento e arrefecimento no interior. De acordo com os requisitos do utilizador, podem ser utilizados métodos de vapor e aquecimento eléctrico. A temperatura é controlada automaticamente para controlar a temperatura do produto da máquina extrusora. Conveniente, mais preciso, para assegurar o sabor e a qualidade do produto da extrusora de rosca dupla.



Como a extrusora de rosca dupla adopta a alimentação forçada em espiral, a alimentação é uniforme. E a entrada irregular de matérias-primas é evitada para afectar o efeito de expansão do produto extrudido.



Actualmente, os alimentos inchados, produtos de feijão e outras indústrias precisam de ser processados através de processos de extrusão e utilizar máquinas de extrusão profissionais para melhor garantir o sabor solto dos produtos extrudidos.