

## Conhece a adaptabilidade das máquinas de sopro de alimentos?

Com o progresso e desenvolvimento contínuo da sociedade, a maquinaria de rosca dupla soprada é cada vez mais utilizada. Durante o processo de utilização, conhece a adaptabilidade das máquinas sopradas automáticas? Deixem-me explicar-vos:



Adequação de escalas. De acordo com a política industrial nacional e os requisitos de desenvolvimento da indústria, o desenvolvimento da escala de produção de média e grande escala deve ser enfatizado, enquanto as pequenas empresas de produção devem defender-se a si próprias de acordo com as leis da economia de mercado. No entanto, o equipamento de extrusoras de rosca dupla produzido na indústria de extrusoras de rosca dupla do meu país está principalmente equipado com pequenas e médias empresas, e os conjuntos completos de equipamento de grande escala utilizados são ainda importados em grandes quantidades.



Aplicabilidade em termos de segurança. A aplicabilidade da segurança refere-se à segurança mecânica, segurança de produção e segurança alimentar no processamento de alimentos inchados.

Uma delas é a segurança mecânica. É o efeito causado pela máquina extrusora de alimentos que não produz danos, e o risco mecânico é reduzido ao mínimo.

O segundo é a segurança da produção. A premissa é suficiente para uma produção segura, higiene industrial, e garantia da segurança e saúde dos empregados na produção. A partir da gestão, tecnologia de produção e utilização do equipamento, são estipulados o comportamento seguro das pessoas e as condições materiais necessárias para uma produção segura.

A terceira é a segurança alimentar. O equipamento de produção de alimentos para cães inclui principalmente a higiene alimentar, qualidade dos alimentos, nutrição alimentar e outros aspectos relacionados.



Aplicabilidade de um conjunto completo. No processamento industrializado de alimentos, a maioria deles não são produzidos numa máquina autónoma, mas sim integrados numa linha de produção para funcionamento. Portanto, a adequação do conjunto completo é um elo importante para assegurar o funcionamento contínuo, produção equilibrada, desempenho de processamento e qualidade do produto. O princípio do conjunto completo é alcançar uma escala económica razoável, satisfazer os requisitos tecnológicos do processo e a correspondência razoável entre o operador da extrusora e o equipamento. Para que a linha de produção possa ser de funcionamento normal, segurança e saneamento, poupança de energia e manutenção conveniente asseguram a natureza avançada, racionalidade e fiabilidade de toda a linha de produção.

Adequação sanitária. São os requisitos higiénicos para a estrutura mecânica da maquinaria industrial de sopro e do processo de fabrico. Inclui principalmente os materiais estruturais, estrutura da superfície, limpeza, durabilidade, e inspeçabilidade da superfície de contacto do produto e superfície de contacto não-produto para maquinaria alimentar. Para a estrutura mecânica, devem ser determinados os pontos-chave de controlo dos riscos sanitários. E devem ser tomadas medidas para assegurar os requisitos sanitários da estrutura mecânica.