

Linha de Processamento de Palha de Arroz Biodegradável

A linha de produção de palha comestível utiliza farinha, amido de milho, fécula de tapioca, fécula de batata, farinha de trigo integral de batata como matéria-prima, e é transformada num branco de vários tamanhos por uma extrusora de rosca dupla, e depois seca para formar uma palha com uma superfície lisa e uma forma realista. A nossa tecnologia de combinação de parafusos e o controlo preciso do processo de produção podem tornar a sua selecção de matéria-prima mais ampla, a qualidade do produto mais elevada e a variedade. Uma extrusora de rosca dupla pode completar o processo de mistura, cozedura e extrusão.

LINHA DE PROCESSAMENTO DE PALHA DE ARROZ BIODEGRADÁVEL PARA CONSUMO

Equipamento : Máquina misturadora ? Máquina misturadora ? Extrusora ? Cooler?Special
Máquina de corte ? Equipamento de secagem ? Máquina de embalagem

RELATÓRIO DO PROJECTO DE FABRICO DE PALHA BIODEGRADÁVEL PARA CONSUMO DE ARROZ

1	Misturar:	<p>Misturar farinha de arroz, farinha de tapioca e água em proporção:</p> <p>Bruto Materials?Flour, amido de milho, fécula de tapioca, fécula de batata, farinha de trigo integral de batata como matéria-prima.</p>
2	Rosca Transportadora	<p>Transportar os materiais agitados para a máquina seguinte - a extrusora. O motor é utilizado para o transporte por parafuso de alimentação para assegurar uma alimentação conveniente e rápida.</p>
3	Extrusora de parafuso simples/extrusora de parafuso duplo	<p>A máquina principal para a fabricação de palha de arroz, arroz, mandioca, etc. pode ser utilizada como matéria-prima para produzir equipamento de palha de arroz comestível e degradável. Extrusão, cura, formação.</p>
4	Refrigerador	<p>Alongue o refrigerador com um ventilador para reduzir rapidamente a temperatura do material de palha.</p>
5	Máquina de corte especial	<p>Cortando a palha de arroz, a velocidade do cortador era ajustável, o comprimento da palha pode ser ajustado. Há 2 tipos de faca a trabalhar em conjunto, depois a cabeça da palha cortada é plana, e outra extremidade da palha é biselada.o que é mais conveniente para beber.</p>
6	Equipamento de secagem	<p>Secagem das palhinhas de arroz com forma para posterior acondicionamento e transporte.</p> <p>Tempo de secagem 2-3H</p>

Tempretura: 70-80 graus