

棕榈仁生产线-特种油料设备棕榈油生产全套设备生产线

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 棕榈仁生产线- 特种油料设备棕榈油生产全套设备生产线 |
| 公司名称 | 河南远洋智能装备有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 远洋装备:机械厂家 小型:榨油机生产线 河南:开封 |
| 公司地址 | 河南省开封市杞县产业集聚区经四路中段路西 |
| 联系电话 | 18103825939 |

产品详情

棕榈仁生产线的生产能力：日处理日处理70-100t/h，干饼残油率8-13%，原料：棕榈果的果仁。

棕榈仁生产线，棕榈仁油中含大量的低级脂肪酸，所以它的性状与棕榈油很不相同，却与椰子油很相似。

棕榈仁生产线的生产工艺：

棕榈仁和纤维混合物 纤维和仁分离 仁壳分离 破碎 蒸炒 压榨 过滤 棕榈仁油

1. 纤维和仁分离

如果棕榈仁油生产原料是棕榈果压榨后得到的棕榈仁和纤维混合物，那么在进行棕榈仁压榨前，要先用纤维和仁分离设备对混合物进行处理，将纤维和棕榈仁分开，这样可以使棕榈仁油压榨过程顺利进行，提升压榨效率，同时也会避免纤维堵塞对压榨过程的影响。

2. 仁壳分离

经纤维分离后得到的棕榈仁还需要输送进仁壳分离系统，将棕榈仁 and 外壳分离开，这样更容易从棕榈仁中压榨出棕榈仁油，同时也能避免棕榈仁外壳对棕榈仁油压榨设备的磨损，以延长设备使用寿命。如果棕榈仁油压榨原料是不带壳的棕榈仁，则可以直接进行破碎。

3. 破碎

破碎的目的是将棕榈仁分成小碎块，增加棕榈仁的表面积，这样可以提升棕榈仁油压榨效率，也可以提取更多棕榈仁油。破碎过程中用到的设备是破碎机。

4. 蒸炒

蒸炒是用来调节棕榈仁的温度，湿度以及内部结构，使其达到压榨前的良好状态。滚筒炒锅是蒸炒时用到的设备。

5. 压榨

压榨是生产棕榈仁油的重要步骤，它通过机械挤压的方式从棕榈仁中提取棕榈仁油。由于棕榈仁的硬度大，棕榈仁油榨油机和普通油料的榨油机在结构设计和设备材质方面都有一些区别。

6. 过滤

压榨后的棕榈仁油要先经板框过滤机过滤，这样可以得到更加清澈的棕榈仁油，油脂品质也会好一些。

棕榈仁工程的优势：

- 1.产量高，经济效益明显。
- 2.干粉中的残油率低。
- 3.提高餐油品质。
- 4.加工成本低，劳动生产率高。
- 5.自动化程度高，省工。