

天丰粮机 面粉机 甘肃面粉机

产品名称	天丰粮机 面粉机 甘肃面粉机
公司名称	河南天丰粮油机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省安阳市滑县老店乡 华康路中段8号
联系电话	13802118533 13802118533

产品详情

如何保养面粉机？

随着面粉生产技术的日趋成熟，它的应用范围也越来越广，如何保养面粉机成为一个不可忽视的问题。我公司的工作人员就为朋友们介绍一些面粉机的基础保养措施。

- 1、经常检查传动带的松紧度，太松会降低传输效率和影响研磨效果；太紧容易引起发热，增加功率消耗，减少传动带的使用寿命。
- 2、经常检查各气路、气体压力和同步带的动态组件。
- 3、经常检查轴承的温度，如果遇到温度过高的情况，应该及时找到原因，并立即采取相应措施，以防出现其他故障。如果情节严重，甘肃面粉机，应该停机检查。
- 4、及时检查电路，每半年检查1次，要及时清除含有杂质的油路。
- 5、定期有序更换辊磨，磨辊一次不能更换太多。更换磨辊时，应该根据面粉机系统的要求，调整滚动距离。
- 6、各种传动部件必须可靠固定，石磨面粉机厂家，拆卸或安装必须使用工具，禁止使用锤子等工具。

如何使用磨面机械

安装使用与调整

安装：

- 1、按照尺寸安装在地基上，要牢固，并注意调整水平及垂直。磨头、刹克龙、卸料器、风机、闭风器、电动机等均应按其结构尺寸安装牢固。
- 2、所有输送管道连接要可靠牢固，不得有漏气现象。
- 3、电器安装要参照有关规定进行工作。
- 4、检查安装合格后即可接通电源，但必须注意电机转向。

使用：

1、开机检查

各部固定螺栓、连接件是否坚固可靠。各传动皮带，松紧度是否合适，各传动机构、转动部位是否灵活，各输送管道接头处，是否有漏气现象。

在机器上，机器内部不得有遗留的工具和其它物品。

磨粉机处于脱闸位置。

流程控制门应全部处于关闭位置。

原粮润麦是否达到12-24小时(按季节调整)，其含水量是否符合要求。

天丰粮机面粉机械出粉率该怎样提高

面粉机械出粉率是这样的，小麦磨成面粉，是不能全磨成面粉的，这个大家肯定都明白，一般情况下，石磨面粉机价格，100斤小麦能磨成75斤面粉和25斤麸子（参考值）。那么在这个前提下，如何能够用100斤小麦磨出更多更好的面粉就是我们努力的方向了。所以，面粉机械用户就要掌握小型面粉机的操作要点：合理掌握润麦时间，关注小麦入磨水分，合理控制出粉率，正确操作磨粉机，调节好清粮和筛理设备。在面粉机实际操作过程中应该注意以下几个问题。

润麦时间：一般软麦16个小时，硬麦24个小时，此为理想润麦时间。

入磨小麦水分：水分偏低时粉色差，水分偏高时筛理效果差，出粉率低，所以要经常检查着水量。通常用眼观、手摸、牙咬等方法结合制粉效果，控制着水量。

面粉机设备大小：小型面粉加工设备，如一台、两台或者四台的机组，因为粉路短，物料研磨次数少，所以在保证粉色的前提下，面粉机多少钱，一般出粉率在70%-75%之间，正常值在72%-73%左右。

磨辊轧距调整：要根据每遍或者每台磨得磨下作料加工程度，调整合适的磨辊轧距，提高工作效率。还应注意磨辊两端的研磨程度一定要一致，磨辊轧距调节要适当，要掌握前松后紧的适宜程度。磨粉机的操作是制粉加工的重点和难点，要多多学习，一步步调整。

这些都是在面粉机应用过程中前后需要注意的问题，提高面粉机械出粉率，力求在加工流程上精益求精，生产出更好的面粉，不仅是面粉加工户的方向，也是我们面粉机生产厂家努力的方向。

天丰粮机(图)-面粉机多少钱-甘肃面粉机由河南天丰粮油机械有限公司提供。天丰粮机(图)-面粉机多少钱-甘肃面粉机是河南天丰粮油机械有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：马广永。同时本公司还是从事动物油精炼设备，动物油加工设备厂家，动物油熔炼熬炼设备的厂家，欢迎来电咨询。