

全自动大豆榨油机应用范围

产品名称	全自动大豆榨油机应用范围
公司名称	河南路得机械设备有限公司
价格	18500.00/台
规格参数	
公司地址	巩义市紫荆路明泰大厦818
联系电话	0371-64138788 13623861234

产品详情

榨油的利润主要取决于了出油率，同时出油率也是所有使用榨油机用户追求的参数，那么，我们常见的大豆出油低能否加以改善呢？为了帮助用户提高大豆出油率，路得榨油机厂家技术部提出了提升出油率的榨油妙招，是“控热装糠杂”。可以有效的使大豆出油提高10个百分点。能够帮助大豆榨油机用户更好的盈利。接下来我们就针对这六个字进行分析和讲解提高大豆出油率的秘诀：

控：就是控制炒制大豆的火候

在运用平底锅翻炒黄豆时，有时一部分黄豆翻炒不及时，锅底有2公斤黄豆被烧糊，这么就会致使大豆进行压榨时，出油率降低。通过咱们的老客户介绍咱们知道了这个方法，咱们可以在灶口墙上砌一活动槽，嵌入一块活动铁板，刚开始翻炒大豆需求大火，咱们把铁板放下，然后封住炉口；当咱们把黄豆翻炒到八老练时，只需翻开上部灶口，封住下部风口，操控了火候，就可以避免黄豆烧糊，这么就能有用的进步大豆的出油率。

热：大豆加热后出油率会更高

大豆体内的油分子在高温时#活跃。一般刚从炒锅中出来的黄豆温度为110 左右，趁热上榨就可以多出油。我们要做到随炒随榨，确保热料上榨，这样就能提高大豆出油率。

装：对螺旋榨油机的榨螺进行简单改我们可以根据自己使用的榨油机实际情况来增加炸膛内的压力，我们就以95型卧式轴动榨油机为例，95型螺旋榨油机由1至9号榨螺组成，其中5号榨螺比6号小些，使用时可用旧的6号代替5号，这样可增大内压力，使出油部位后移8-10厘米。仅此一项改进，每100公斤黄豆可多出油1-2公斤。

糠：在压榨大豆时可以掺入一些谷糠

菜籽含油率高，在榨筒中加压后滑动就快，油还未全部榨出饼就出榨了，为此，可在每100公斤菜籽中掺入5-7公斤新鲜无杂、筛去灰末的谷糠（好的菜籽多掺，差的少掺）。由于谷壳受力面大，可使菜籽产生团聚，增大榨内压力，减慢滑动速度，故能多榨油。另外还可把出油后的枯渣、油脚拌入谷糠中，夹在菜籽中间再榨，也可提高大豆高出油率。

杂：大豆油料需要进行清理和筛选杂质再进行压榨我们采购回来的大豆中一般含杂质或者泥沙，在加工过程中杂质会吸油，降低出油率。所以我们压榨大豆之前要筛去泥沙和杂物，这样也能有效的提高大豆出油率。