Investigación sobre tecnología de procesamiento y equipos para anacardos (3)

En la actualidad, todas las fábricas de procesamiento de anacardos en China utilizan el método de cocción a presión normal. El equipo es muy simple. Generalmente, se utiliza una gran sartén de hierro y varias jaulas de fruta al vapor se apilan una sobre otra. Las nueces de anacardo se colocan capa por capa. La olla hervía agua para producir vapor para cocinar la fruta al vapor de la misma manera que los bollos al vapor y los bollos al vapor.

Secadora de microondas

Este método de cocción de la fruta al vapor, el llenado de la fruta y la descarga de la fruta son todas operaciones manuales, la intensidad de mano de obra es alta, la eficiencia de producción es baja y es probable que ocurran accidentes de trabajo. Generalmente, la escoria de la cáscara se usa como combustible. Debido a la estructura irrazonable de la estufa, la cáscara no se puede quemar completamente y los humos de escape se descargan, lo que es extremadamente grave para el medio ambiente. Máquina de procesamiento de anacardo

En respuesta a estos problemas, hemos desarrollado un equipo de cocción a presión atmosférica que ha sido mecanizado para su manipulación. El equipo está compuesto principalmente por un mecanismo de elevación, un vaporizador, un vaporizador, una cámara de combustión, un mecanismo de combustión autopropulsada y un tanque de agua. Las funciones del mecanismo de elevación son las siguientes: primero, las nueces de anacardo se levantan y descargan automáticamente en el vaporizador y, en segundo lugar, el vaporizador se levanta y se inclina después de que se completa la cocción al vapor, y la fruta cocida al vapor se descarga automáticamente.

El fondo del hervidor de cocción es cóncavo, y el agua se calienta para generar vapor para vaporizar la fruta. El vaporizador es un cuerpo cilíndrico con una placa porosa en la parte inferior para sujetar las nueces de anacardo. El vaporizador está articulado al vaporizador y se puede descargar. La capa interna de la cámara de combustión es de ladrillo refractario, la parte central es la capa de aislamiento de perlita expandida y la capa externa es de ladrillo rojo ordinario. El casco está separado por la rejilla fija anular en dos capas superior e inferior, la parte superior es la cámara de combustión, la inferior es la sala de cenizas y el anillo. El centro de la rejilla fija es una placa de combustión suave conectada al mecanismo de combustión de alimentación automática. La velocidad de alimentación se puede ajustar de acuerdo con las condiciones de combustión del combustible (escoria de la cubierta) para asegurar la quema completa de la cubierta. El tanque de agua de equilibrio garantiza que el nivel de agua en el hervidor de cocción se mantenga a un cierto nivel.

Tiene las siguientes características:

(l) El equipo está diseñado de manera razonable y compacta. Los materiales de carga y descarga están mecanizados, son fáciles de operar y la intensidad de mano de obra del trabajador es baja, lo que puede evitar el contacto directo de los trabajadores con equipos de alta temperatura y buena seguridad.

(2) Adoptando el mecanismo de soplado de alimentación de velocidad ajustable, la velocidad de alimentación de combustible se puede ajustar de acuerdo con las condiciones de combustión para garantizar la combustión completa de la escoria de la cáscara.

(3) La estructura de la cámara de combustión es altamente adaptable y se puede aplicar a la combustión de combustibles como escoria de cáscara, leña y carbón.

(4) Las nueces de anacardo se distribuyen uniformemente en el vaporizador, la fruta cocida al vapor es 4 0 0 k g / h, y la fruta cocida al vapor es 2 0 ~ 25 min.

El desarrollo de la máquina de pelado de anacardos tiene la forma de la cintura de una bomba, la cubierta exterior es dura y el líquido de la cubierta es muy corrosivo. Por lo tanto, es difícil quitar la cubierta y tomar el grano. La elaboración doméstica de anacardos se realiza a mano. Este tipo de equipo tiene una baja eficiencia de producción, los trabajadores usan frutas de mano y, a menudo, sufren accidentes relacionados con el trabajo. El líquido de la carcasa corroe la piel seriamente, pero el beneficio es que la tasa total del grano es alta.

Con el fin de lograr el descascarillado mecánico, hemos desarrollado con éxito una máquina de pelado de anacardos eléctrico tipo cuchillo torcido, una desgranadora de anacardo hidráulica y una máquina de pelado de cáscara de anacardo vietnamita mejorada.