



预处理和脱皮

皇冠钢铁工程公司





VSC进口



喷气干燥器

选择权属于您

作为世界大豆预处理和脱皮系统的领导者，皇冠提供三种类型的脱皮系统。热脱皮、温脱皮和冷脱皮

热脱皮

符合当今高蛋白/低纤维豆粕市场要求的最常用的脱皮系统是皇冠的热脱皮系统。该系统产出的豆粕质量稳定，无季节性波动，即使是难以脱皮的新鲜采收豆粒也是如此，同时还可保持豆皮脂肪含量低于1%。当加工含水量高（达到13.5%水分，刚从田里采收或两周内采收）的豆粒时，皇冠热脱皮系统可产生符合您市场要求的高蛋白/低纤维豆粕。

采用皇冠热脱皮系统时，无需安装昂贵且维护成本高的谷粒干燥器、缓苏仓或卧式烘干机。在传统的标准脱皮系统中，豆粒被加热两次，但在皇冠热脱皮系统中，豆粒只被加热一次。皇冠立式调质塔(VSC)用于将豆粒缓慢加热至140° F [60° C]，至少可干燥2%的水分。该加热干燥工艺可在30分钟内获得干燥情况非常均匀的豆粒。之后，使用皇冠专利喷射干燥器进行最终加热和干燥。豆粒通过重力流动系统进入松皮器®、皇冠分级干燥器 - “CCD”、破碎机和皇冠分级冷却器 - “CCC”，所有破碎和吸皮操作均在其中进行。

二次脱皮过筛

豆类

破碎带皮

CCC后碎豆

皮

中等颗粒

细颗粒





CCD

皇冠热脱皮系统是目前市场上最为高效的脱皮设备。利用重力流动设计，该系统大幅减少了预处理系统中所需的输送系统的数量。系统可灵活地对含水量不同的大豆进行干燥、调节和脱皮，所需进行的系统调整最少，同时还稳定地向您的浸出器提供料片，从而改善浸出效率。

温脱皮：

皇冠温脱皮系统是针对世界上加工进口大豆的地区而设计的。对于进口大豆，加工一般发生于大豆采摘后2-3个月，因此大豆已在运输过程中经过了天然调节。从皇冠的热脱皮系统到温脱皮系统，一共只有两个变化。一个是安装了略微更大的皇冠VSC，用于将大豆加热至适宜的切片温度，155° F [70° C]，同时干燥能力超过2%。另一个变化是不再需要皇冠喷射干燥器，降低了安装成本。脱皮系统的其余部分与热脱皮系统非常相似。仍能获得低纤维/高蛋白豆粕，同时保持豆皮脂肪含量接近1%。温脱皮系统设计时，还考虑确保客户将来能方便地将其升级至完整的皇冠热脱皮系统。



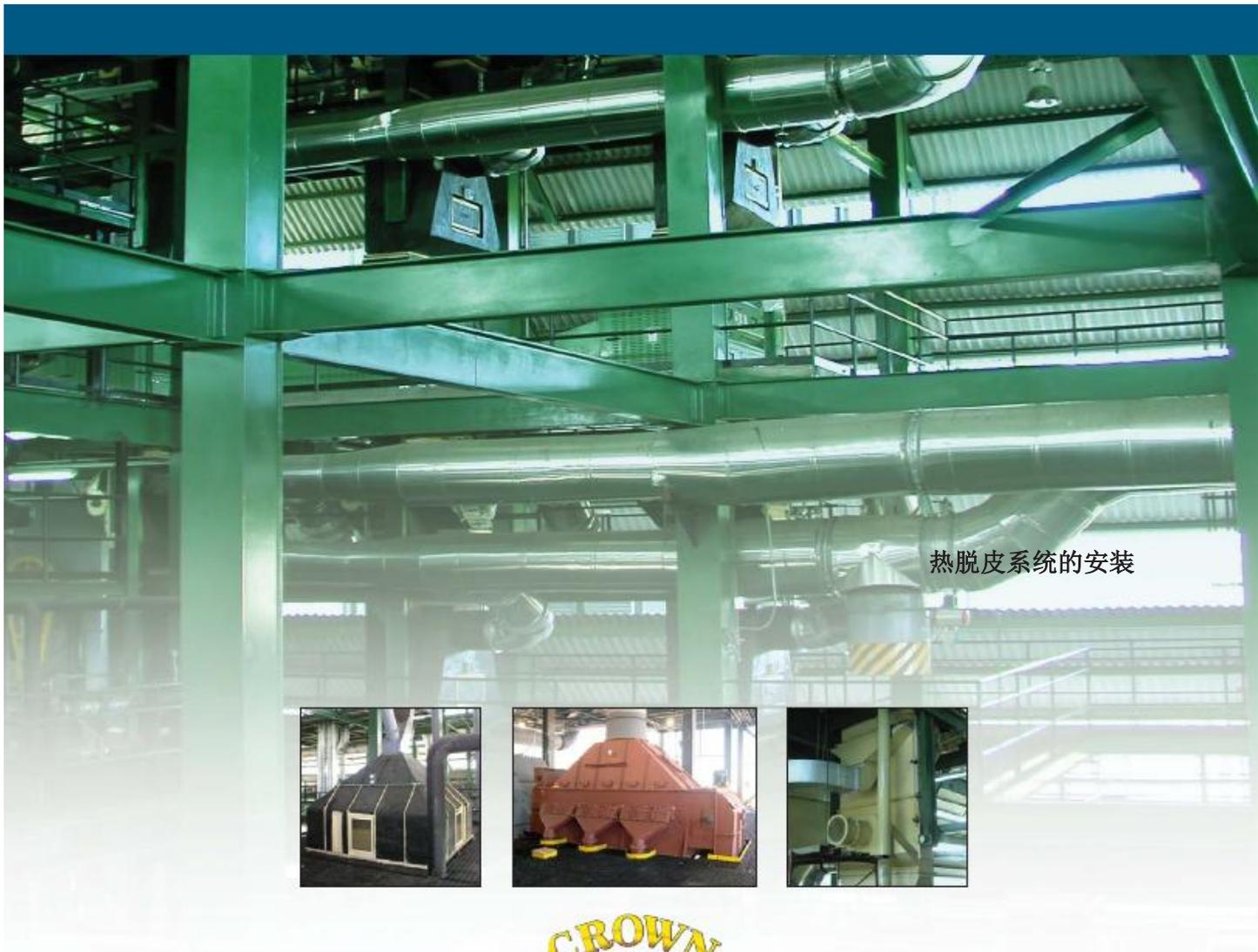
松皮机

冷脱皮：

对于已有预处理系统（包括谷粒干燥器和烘干机），且想添加脱皮设备以生产低纤维豆粕的车间，皇冠提供一种冷脱皮系统。该冷系统利用已有的干燥和调节设备，安装非常便捷，在破碎机和烘干机后配备皇冠专利吸皮器以分离游离豆皮和豆仁。另外，我们设计该系统时，还考虑确保其将来能方便地升级至完整的皇冠热脱皮系统。

无论您选择哪种系统，皇冠经验丰富的技术专家都能为您提供针对您车间布局的最佳解决方案。我们将与您一同合作，在降低运营成本的同时，最大限度地降低安装成本。





热脱皮系统的安装



北美总部
皇冠钢铁工程公司
2500 West County Road C
Roseville, MN 55113
电话: +651-639-8900
传真: +651-639-8051
sales@crowniron.com

欧洲总部
EUROPA CROWN LTD.
Waterside Park, Livingstone Road
Hessle, East Yorkshire, HU13 OEG England
电话: +44-1482-640-099
传真: +44-1482-649-194
sales@europacrown.com

办事处:

阿根廷、巴西、中国、洪都拉斯、印度、墨西哥、俄罗斯和乌克兰

P.O.Box 1364 Minneapolis, MN 55440-1364 USA

电话: 651.639.8900 传真: 651.639.8051

www.crowniron.com