



# 热脱皮

终极脱皮系统：将产生“高蛋白”豆粕，一年中的 12 个月，还适用于难以脱皮的“新鲜采收”大豆。

## 工艺描述：

大豆进入皇冠热脱皮工序前应经过适宜的清理，以去除枝条、豆荚和杂物。清理后，大豆进入皇冠整豆吸皮器，以去除松弛的豆皮和田间带入的灰尘。大豆随后进入皇冠大豆调质塔“VSC”，通过缓慢加热调节大豆，提高大豆温度。大豆温度上升后，大豆中的水分向表面移动，从而使皇冠专利吸皮系统能够去除水分、干燥大豆并软化豆皮。大豆在VSC得到适宜调整后进入皇冠专利喷射干燥器，该设备利用循环注入的热空气收缩豆皮，断开豆皮和豆子间的连接。喷射干燥器后，大豆进入皇冠松皮机<sup>®</sup>，该设备利用钢质波纹辊将大豆一分为二，利用外层包裹橡胶的辊“搓动”大豆，使皮仁分离并最大程度减少细小颗粒的产生。被一分为二的大豆和掉落的豆皮随后进入皇冠分级干燥器“CCD”。在CCD中，被一分为二的大豆和豆皮分级向下移动，使豆皮进一步从大豆上脱落。循环逆流加热空气将豆皮抬升，使其与大豆分离。CCD后，去皮大豆进入双直立破碎机，在该设备中大豆被破碎成料片。经过破碎的大豆和脱落的豆皮一同进入皇冠级联冷却器“CCC”。在CCC中，大豆分级向下移动，去除最后残留的豆皮。较重的大豆掉入CCC底部，较轻的物质则随着逆流气流被抬升。在CCC中，新鲜空气被引入，用于冷却大豆至适宜的浸出温度。在CCD和CCC中被抬升的豆皮和细碎大豆在皇冠二级吸皮系统中得到分离。使用双层豆皮筛将上述物质按大小分为三组，豆皮被输送至豆皮加工工序，大豆被输送至轧胚机，中间一组则为细碎大豆和豆皮，被转至皇冠二级吸皮器，控制最终的纤维和豆皮脂肪分离情况。

## 热脱皮

## 皇冠热脱皮系统的优点

- 可加工水分高达13.5%的大豆，生产高蛋白豆粕，无需安装昂贵/维护要求高的谷物干燥器、缓苏仓或卧式烘干机。
- 皇冠大豆调质塔“VSC”，加热、干燥并调质大豆，为最终脱皮做准备，工序仅耗时30分钟。
- 低能耗。
- 专利“喷射干燥器”能耗低于流化床，并确保所有大豆均匀停留和吸入。
- 穿过系统的重力流动，从喷射干燥器到烘干机。
- 使用循环空气，加热要求低。
- “松皮机”<sup>®</sup>带来高效的皮仁分离。
- 专利“皇冠吸皮器”实现高效粒度分离。
- 系统所产生的细小颗粒极少，同时延长齿辊寿命。
- 废气排放量低。



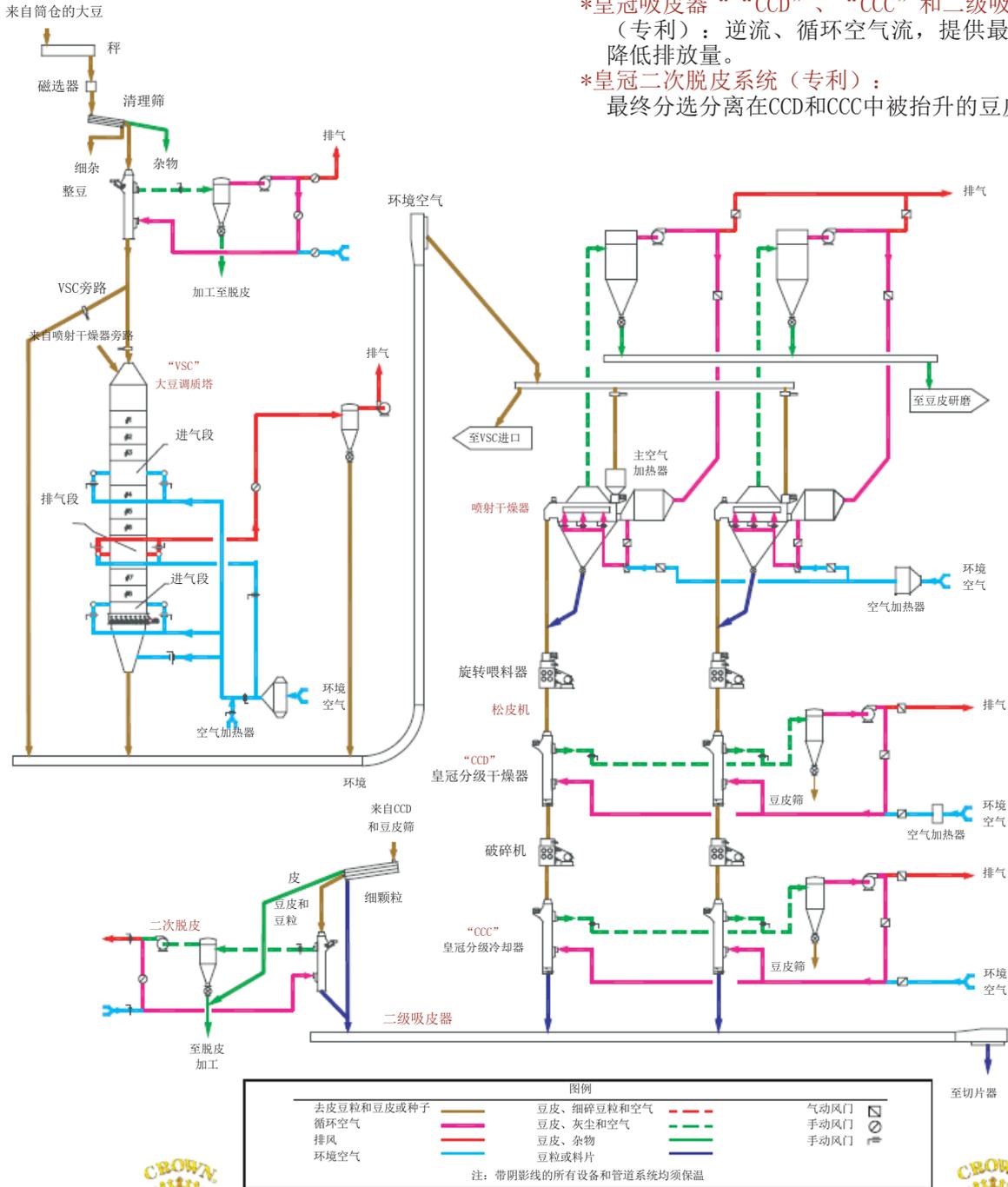
P. O. Box 1364 Minneapolis, MN 55440-1364 USA

电话：651.639.8900 传真：651.639.8051

www.crowniron.com

# 典型双线热脱皮流程图

- \*皇冠大豆调质塔“VSC”（专利）：  
均匀加热、干燥和调质所有大豆，为脱皮做准备。
- \*皇冠喷射干燥器（专利）：  
确保所有大豆的均匀加热和干燥。
- \*皇冠“松皮机”（专利）：  
将大豆一分为二，利用胶辊使豆皮松动，同时最大限度减少细小颗粒的产生。
- \*皇冠吸皮器““CCD”、“CCC”和二级吸皮器”（专利）：  
逆流、循环空气流，提供最终粒度分离，同时降低排放量。
- \*皇冠二次脱皮系统（专利）：  
最终分选分离在CCD和CCC中被抬升的豆皮和大豆。



双线热脱皮系统的规格可进行改良或更改，以符合特定的客户要求和/或生产要求。



皇冠钢铁工程公司  
P. O. Box 1364

EUROPA CROWN LTD.

Minneapolis, MN 55440 USA

Waterside Park, Livingstone Road  
Hessle, East Yorkshire, HU13 0EG England

电话: +1-651-639-8900 传真: +1-651-639-8051

电话: +44-1482-640099 传真: +44-1482-649194

sales@crowniron.com

sales@europacrown.com

www.crowniron.com

www.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