



温脱皮

温脱皮

主要用于生产进口大豆的“高蛋白”粕产品。

工艺描述:

和在热脱皮系统中一样，进入皇冠温脱皮工艺的大豆应合理清洁，去除树枝、豆荚和废物。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。大豆随后进入皇冠立式调质塔“VSC”，通过缓慢加热调节豆粒，提高大豆温度。大豆温度上升后，大豆中的水分向表面移动，从而使皇冠专利吸入系统能够去除水分、干燥大豆并软化豆皮。出了VSC后，大豆直接进入皇冠公司的松皮器®中，它使用钢制齿辊将大豆分成两半，接着由胶辊“搓揉”大豆，将其外壳从含有最低量粉末的豆仁中分离出去。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，被一分为二的豆粒和豆皮分级向下移动，使豆皮进一步从豆仁上脱落。循环逆流加热空气将豆皮抬升，从而使其与豆仁分离。CCD后，去皮豆仁进入双直立破碎机，在该设备中豆仁被破碎成胚片。经过破碎的豆仁和脱落的豆皮一同进入皇冠分级冷却器“CCC”。在CCC中，豆仁分级向下移动，去除最后残留的豆皮。较重的豆仁掉入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，用于冷却豆仁至适宜的浸出温度。在CCD和CCC中被抬升的豆皮和细碎豆粒在皇冠二级系统中得到分离。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，豆粒被输送至轧胚机，中间一组则为细碎豆粒和豆皮，被输送至皇冠二级吸皮器，控制最终的纤维和豆皮脂肪分离情况。

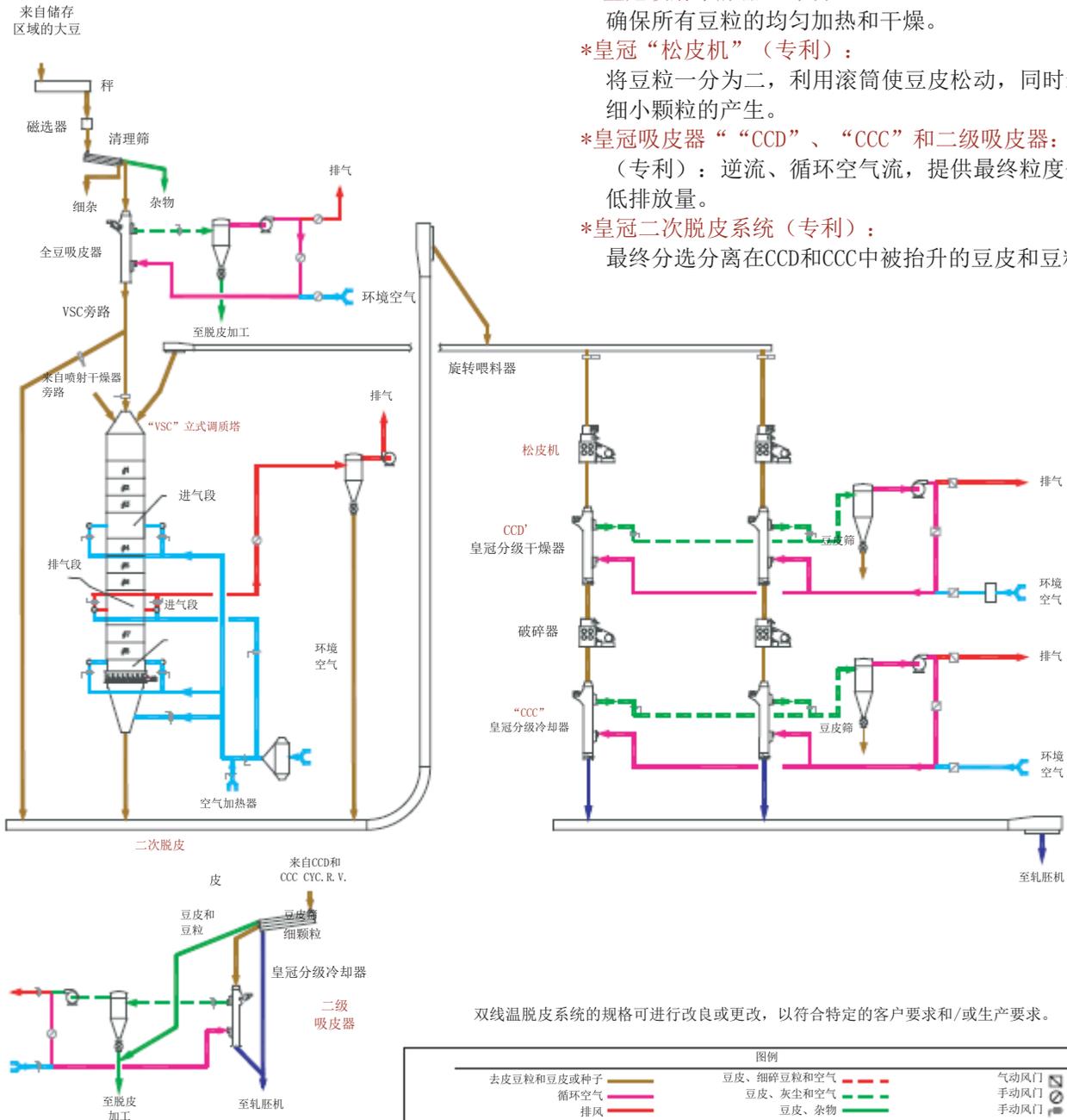


P. O. Box 1364 Minneapolis, MN 55440-1364 USA

电话: 651.639.8900 传真: 651.639.8051

www.crowniron.com

典型双线热脱皮流程图



- “皇冠立式调质塔“VSC”（专利）：
均匀加热、干燥和调质所有豆粒，为脱皮做准备。
- * 皇冠喷射干燥器（专利）：
确保所有豆粒的均匀加热和干燥。
- *皇冠“松皮机”（专利）：
将豆粒一分为二，利用滚筒使豆皮松动，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中被抬升的豆皮和豆粒。

双线温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。

图例		
去皮豆粒和豆皮或种子	豆皮、细碎豆粒和空气	气动风门
循环空气	豆皮、灰尘和空气	手动风门
排风	豆皮、杂物	手动风门
环境空气	豆粒或料片	

注：带阴影线的所有设备和管道系统均须保温



皇冠钢铁工程公司
P. O. Box 1364
Minneapolis, MN 55440 USA
电话: +1-651-639-8900 传真: +1-651-639-8051
sales@crowiron.com
www.crowiron.com



EUROPA CROWN LTD.
Waterside Park, Livingstone Road
Hessle, East Yorkshire, HU13 0EG England
电话: +44-1482-640099 传真: +44-1482-649194
sales@europacrown.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