ООО «МЕХАНИЗМЫ» · ИНН 7810730142
196650, г. Санкт-Петербург, г. Колпино, ул. Финляндская, д. 33, лит. А, пом. 1Н, оф. 26
Тел.: +7 (812) 748-27-98 · 8 (800) 351-18-05

БЛОГ · ОБЗОРЫ ОБОРУДОВАНИЯ

Вибрационные просеиватели: основы функционирования и разновидности



Всем, кто работает с сыпучими материалами, хорошо известно, что просеивание является ключевым этапом в производстве разнообразных продуктов — от хлеба и сладостей до фармацевтических товаров.

обновлено 27.12.2024

Всем, кто работает с сыпучими материалами, хорошо известно, что просеивание является ключевым этапом в производстве разнообразных продуктов — от хлеба и сладостей до фармацевтических товаров.

Просеивательные устройства для порошков, муки, сахара и соли стали неотъемлемой частью производственных процессов, обеспечивая высокое качество и консистенцию конечных продуктов.

Значимость просеивания в производственных процессах

Этот процесс позволяет избавиться от нежелательных примесей, таких как крупные частицы, мусор или посторонние предметы, и гарантирует однородность и соответствие частиц по размеру. Просеивание также улучшает текстуру и качество продукта, что имеет большое значение для его конечного использования.

Просеивание — это процесс разделения смеси на части различного размера через специальное оборудование — просеиватель. Он разделяет более крупные и мелкие частицы, создавая чистый и однородный продукт.

Основные задачи просеивания: