

Principio de la máquina de freír de la máquina de secado por microondas

La comida frita es uno de los manjares tradicionales de nuestro país. Tiene una larga historia y es muy querido por adultos y niños. La comida frita es crujiente y sabe dulce.



La fritura tradicional conduce a la formación de muchas sustancias nocivas en la fritura de alimentos bajo la condición de freír repetidamente a alta temperatura. El consumo frecuente es extremadamente perjudicial para la salud.

La freidora del equipo [mecánico de secado por microondas](#) se ha mejorado con respecto a la freidora tradicional. En general, está equipado con un dispositivo de filtro de aceite, que es similar al principio de funcionamiento de la freidora tradicional. La freidora automática de mezcla de aceite y agua con control de temperatura aplica ingeniosamente el principio de diferente relación aceite-agua, incompatibilidad y estratificación automática. Tiene una capa de aceite de alta temperatura, una capa de aceite amortiguador (capa de aceite de filtro) y una capa de agua en el tanque. Después de la mezcla de aceite y agua, el aceite de baja densidad se estratifica automáticamente. Después de calentar, la comida se fríe. El nivel de agua con alta densidad está en la capa inferior y recibe el residuo de hundimiento. Durante el proceso de fritura, los residuos de alimentos caerán desde la capa de aceite hasta el fondo y luego se filtrarán por la válvula de aguas residuales del fondo.

Los parámetros de procesamiento de la fritura de alimentos son diferentes y los parámetros de control son diferentes. La comida frita crujiente y deliciosa es muy importante para la selección del equipo y el control del proceso. La freidora de equipos mecánicos de secado por microondas ha superado por completo algunas deficiencias de la sartén tradicional, el tanque de fritura y otros equipos de fritura, como grandes humos, poca protección del medio ambiente, baja eficiencia, etc.

La máquina de secado por microondas es un equipo de freír mezclado con agua y aceite, multifuncional y sin humo. Tiene la función de ajustar automáticamente la temperatura del aceite de freír. Puede adaptarse a los requisitos de los parámetros del proceso de fritura de diferentes materiales alimenticios. También puede filtrar algunas impurezas en el tiempo durante el proceso de fritura, evitando así la fritura repetida de estas impurezas y produciéndolas. Hay demasiadas sustancias nocivas que ponen en peligro la salud humana.

La freidora y el equipo de secado por microondas pueden controlar la temperatura constante de la capa de aceite, calentar uniformemente, eliminar los residuos de aceite animal en los alimentos y proporcionar el agua adecuada para que los alimentos fritos sean delicados, suaves, dorados, saliven y produzcan un placer extraordinario sabor después de la entrada.

El residuo de alimentos producido durante la fritura se sumerge automáticamente en la capa de agua bajo la acción de la gravedad, y luego se descarga a través de la salida de aguas residuales, para mantener el aceite de freír limpio, sin acidificación, y mejorar la relación de utilización del aceite de freír. Comparado con el equipo tradicional de fritura, rompe el defecto de una gran cantidad de humo y la acidificación grave de la máquina de freír original, lo que hace que el aceite de freír fría más alimentos en su vida útil y tenga un efecto evidente de ahorro de aceite. Este tipo de equipo profesional de fritura tiene muchas ventajas.