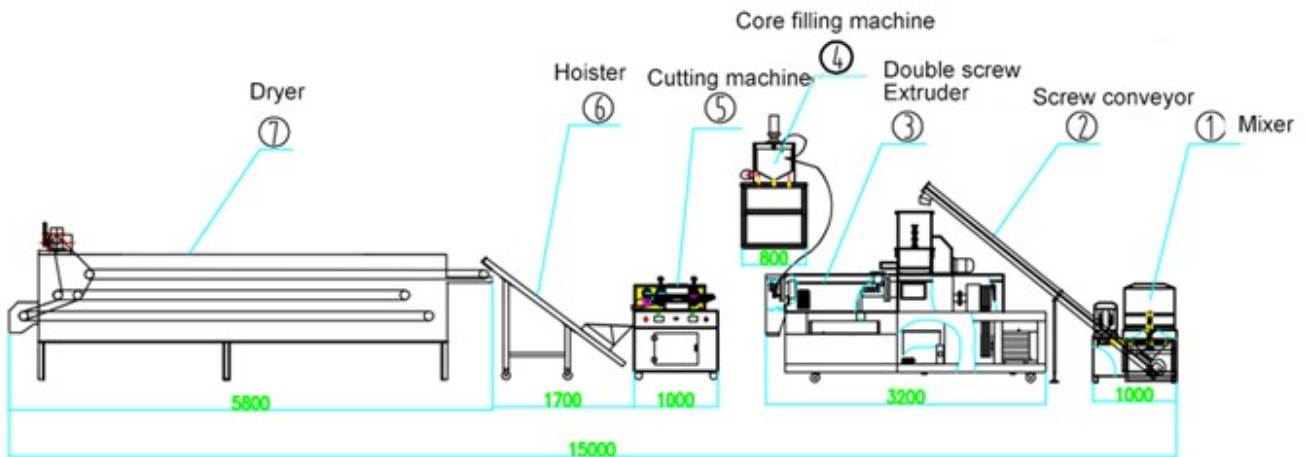


¿Cuál es el principio de funcionamiento de la máquina sopladora de maíz?

Con el continuo progreso y desarrollo de la sociedad, el uso de la máquina sopladora de extrusión de maíz industrial también está aumentando. ¿Cuál es el principio de funcionamiento de la máquina extrusora de maíz? Déjeme explicarle:



La máquina automática de soplado de maíz pertenece a un tipo de equipo para procesar alimentos soplados, como el procesamiento de arroz, maíz, soja, trigo, etc. en la vida diaria. Su principio de funcionamiento principal es que la energía mecánica se convierte en energía térmica. El calor generado cuando la máquina gira se utiliza para exprimir y cocinar los alimentos. La característica más obvia del bocadillo inflado es su mayor volumen.



Utilizando el sistema de tornillo no estándar de distancia desigual de la extrusión, el gas del material se descarga y se llena rápidamente con el material. El material se somete a la fuerza de cizallamiento para producir el contraflujo, lo que aumenta la presión en la cámara. La fricción entre la pila y la cámara hace que los materiales se mezclen, expriman, calienten, peguen y gelatinicen completamente para producir cambios de organización, y la estructura original se destruye.

Al mismo tiempo, la energía mecánica se convierte en energía térmica a través de la fricción del material en la cámara. De modo que el material se convierte en un estado gelatinoso con propiedades de flujo. Cuando el material es exprimido hasta la salida, la presión cambia de alta presión a presión normal instantáneamente, y de alta temperatura a temperatura normal instantáneamente. El agua se evapora rápidamente de la estructura del tejido para formar numerosas estructuras microporosas en su interior, y luego pasa a través del dispositivo de corte para cortar y enfriar para inflar y dar forma.

