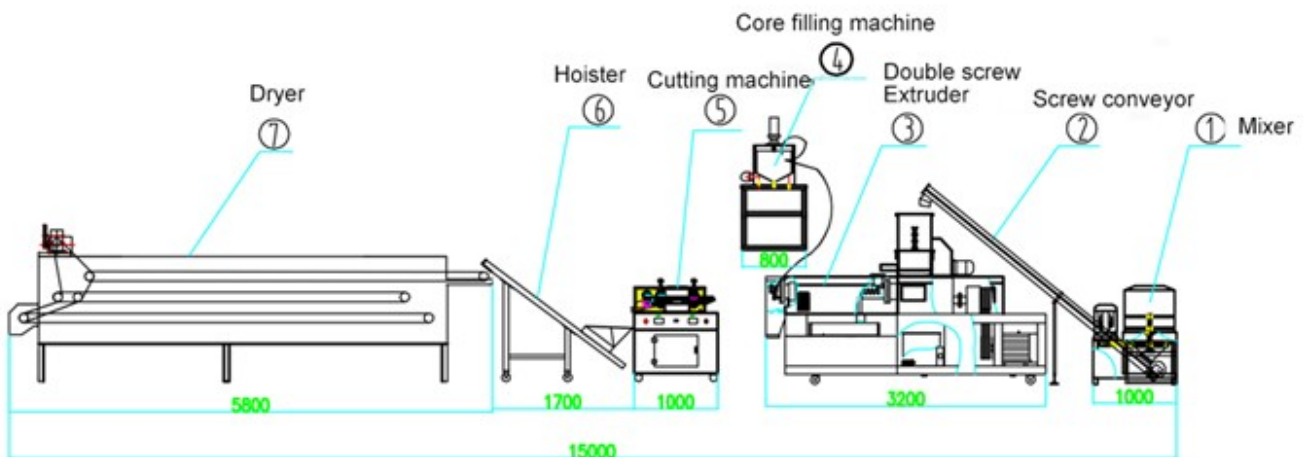


## O que é o princípio de funcionamento da máquina de sopro de milho

Com o progresso e desenvolvimento contínuo da sociedade, a utilização de máquinas de extrusão de milho industrial também está a aumentar. Qual é o princípio de funcionamento da máquina extrusora de milho? Deixem-me explicar-vos:



A máquina automática de tufo de milho pertence a um tipo de equipamento para o processamento de alimentos tufados, como o processamento de arroz, milho, soja, trigo, etc. na vida quotidiana. O seu principal princípio de funcionamento é que a energia mecânica é convertida em energia térmica. O calor gerado quando a máquina gira é utilizado para espremer e cozinhar os alimentos. A característica mais óbvia do petisco inchado é o seu maior volume.



Utilizando o sistema de parafuso não padrão da extrusão a uma distância desigual, o gás no material é descarregado e rapidamente preenchido com o material. O material é submetido à força de corte para produzir refluxo, o que aumenta a pressão na câmara. A fricção entre a pilha e a câmara torna os materiais totalmente misturados, espremidos, aquecidos, colados e gelatinizados para produzir alterações organizacionais, e a estrutura original é destruída.

Ao mesmo tempo, a energia mecânica é convertida em energia térmica através da fricção do material na câmara. Para que o material se torne um estado de gel com propriedades de fluxo. Quando o material é espremido até à saída, a pressão muda de alta pressão para pressão normal instantaneamente, e de alta temperatura para temperatura normal instantaneamente. A água evapora rapidamente da estrutura do tecido para formar numerosas estruturas microporosas no interior, e depois passa através do dispositivo de corte para cortar e arrefecer para inchar e dar forma.

