

Công nghệ sử dụng trong nồi chiên không dầu

Công nghệ chiên chân không

Là công nghệ sử dụng thanh nhiệt (dây mayso) tạo ra không khí nóng để làm chín thực phẩm mà không cần dầu mỡ.

Nguyên lý hoạt động

Dùng dây mayso để chuyển hóa điện năng thành nhiệt năng, tạo ra không khí nóng để làm chín thực phẩm.



Công nghệ chiên chân không

Ưu điểm

- Giảm đến 70-80% lượng dầu sử dụng giúp bảo vệ sức khỏe con người.
- Giữ lại được nguyên vẹn hương vị và chất dinh dưỡng của thực phẩm.
- Sạch sẽ, an toàn cho người sử dụng.

Nhược điểm

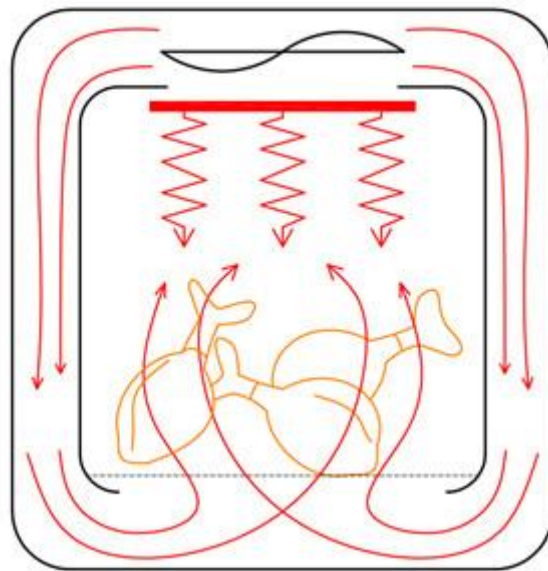
- Thực phẩm sau khi chế biến bị khô.
- Không chín đều các mặt của thực phẩm nếu không lật.
- Khó vệ sinh bộ phận làm nóng (dây mayso).

Công nghệ Rapid Air (bức xạ và đối lưu nhiệt)

Công nghệ Rapid Air (RUSH technology) được phát triển bởi tổ chức nghiên cứu APDS Development tại Hà Lan. Hãng điện tử đi tiên phong trong công nghệ này là Philips.

Nguyên lý hoạt động

Sử dụng quạt và hình dáng đặc biệt của khay chiên (xoáy hoặc dốc) để tạo dòng khí lưu chuyển xung quanh thực phẩm.



Công nghệ Rapid Air

Ưu điểm

- Tạo dòng khí đối lưu luân chuyển trong khay chiên.
- Thực phẩm chín nhanh và đều mà không cần phải lật.

Nhược điểm

- Gây thất thoát nhiệt khi đẩy dòng khí nóng ra hai bên thành nồi.
- Quạt thổi khí nóng qua hai bên thành nồi làm nóng vỏ nồi khi hoạt động.

Công nghệ Twin TurboStar

Là công nghệ độc quyền của hãng điện tử Philips (các hãng khác không được sao chép) được sử dụng trong những dòng sản phẩm cao cấp.

Nguyên lý hoạt động

Dựa trên nguyên lý hoạt động của Rapid Air, được trang bị thêm tấm dẫn hướng khí giúp tăng khả năng lưu chuyển khí.



Công nghệ Twin TurboStar

Ưu điểm

- Giúp dòng khí nóng phản xạ ngược lại một cách dễ dàng, làm chín thức ăn nhanh hơn.
- Giảm thiểu lượng mỡ tốt hơn công nghệ Rapid Air.

Nhược điểm

- Tồn diện tích khay chiên dẫn đến thể tích giỏ chiên nhỏ lại so với loại cùng kích cỡ.
- Giá thành cao.
- Khó gia công

Nguyên vật liệu chính

- Vật liệu sản xuất dây mayso: nichrome 80/20 (80% niken, 20% chrome) do đó giúp dây bền và không bị oxi hóa.
- Chất chống dính phổ biến nhất được sử dụng trên khay chiên và giỏ chiên là Ceramic: chống dính tốt, khó phân hủy, chịu được nhiệt độ cao và không ảnh hưởng tới thực phẩm.
- Vỏ được làm bằng nhựa PP: loại nhựa an toàn cho sức khỏe và có tính bền nhiệt cao nhất trong các loại nhựa.



Các linh kiện trong nồi chiên không dầu

Nhà cung cấp hàng đầu

- Nhà cung cấp điện trở nhiệt (dây mayso): Jiangsu Chunhai Electric Alloy Manufacturing C.,Ltd ; Changzhou DLX Alloy Co., Ltd
- Nhà cung cấp nhựa PP: CPI VIET NAM PLASTIC LIMITED COMPANY; VIETNAM HANOTECH JOINT STOCK COMPANY

Những nhược điểm khác của một số mẫu nồi chiên không dầu hiện nay

Đóng, mở khay chiên khó khăn

Hiện trạng

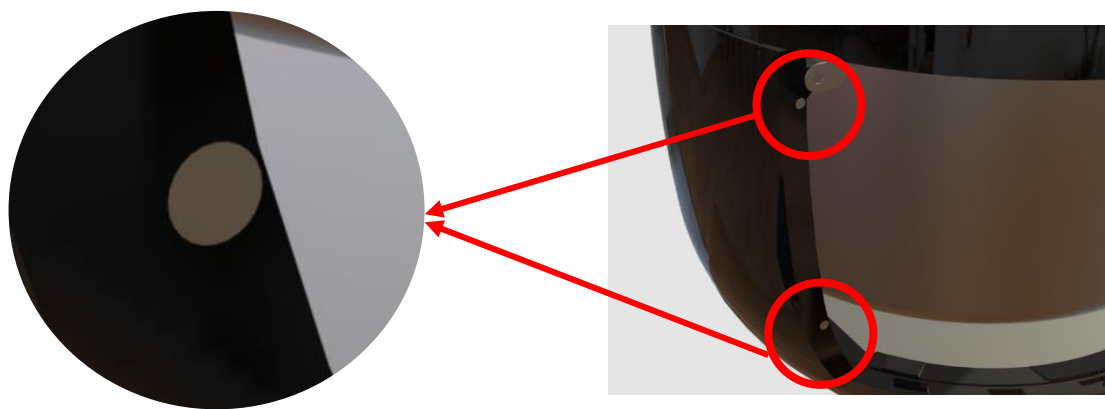


Chốt khoá lò xo gây mòn lẫy chặn

Nồi chiên không dầu trên thị trường hiện nay đa số sử dụng chốt khoá lò xo để đóng, mở khay chiên. Khi sử dụng nhiều thì sẽ gây mòn lẫy chặn làm khay chiên bị lỏng khi đóng vào gây hở, thoát khí nóng và đặc biệt là rơi khay chiên.

Đề xuất khắc phục

Thay khoá chốt lò xo bằng khoá nam châm vĩnh cửu, dễ dàng lắp ráp, sửa chữa, không gây mài mòn vỏ nồi và có độ bền cao.



Chốt khoá nam châm vĩnh cửu

Di chuyển hạn chế

Hiện trạng

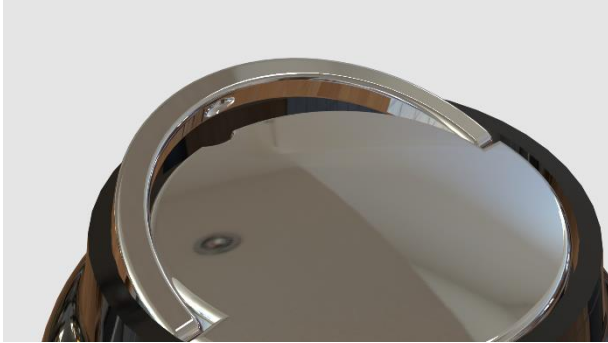
Hiện nay, để tối giản thành vỏ nên các hãng thường bố trí khe cầm ở đáy nồi nên gây ra việc khó khăn khi di chuyển nồi, nhất là đối với các nồi kích cỡ lớn hay nồi đang hoạt động.



Vò nồi không có khe cắm

Đề xuất

Thiết kế thêm quai cầm chìm trên nắp nồi, giúp di chuyển nồi dễ dàng và nhanh chóng hơn



Quai cầm chìm trên nắp nồi