

Pada tekanan yang lebih rendah (vakum), cairan mendidih di bawah titik didih normal. Prinsip ini diaplikasikan pada mesin penggoreng vakum sehingga proses penggorengan dapat dilakukan pada kisaran suhu 80-90 °C. Cara menggoreng dengan suhu yang lebih rendah akan menghasilkan makanan yang lebih renyah tanpa mengorbankan nutrisi yang terkandung dalam makanan.

2 Teknologi yang dikembangkan di Indonesia ini merupakan salah satu yang paling populer di dunia saat ini. Pompa vakum sistem jet air menggunakan prinsip Bernoulli dipilih karena mudah dan murah dalam produksi, pengoperasian dan perawatannya, selain itu mampu bekerja pada temperatur dan kelembaban yang relatif tinggi secara terus menerus. Sistem pengaturan api pembakaran dan angkat celup bahan yang digoreng juga diperbaharui untuk mengurangi kekosongan ketika menggoreng.



Sedot Udara Goreng Garing Air Suck Deep Fry

Mesin Penggoreng Vakum Tipe Horizontal Sistem Jet Air



At lower pressure (vacuum), liquid boils below the normal boiling temperature. Applying this principle to frying machines, enable frying food at lower temperature, achieving desired crispiness, while retaining the nutrients.

The developed technology is one of the most popular in the world at the moment. Using water jet pump combining it with Bernoulli effects to create vacuum, enable this machine to operate at higher temperature, and high humidity continuously.

What?

Perspektif

Mengaplikasikan prinsip fisika sederhana, menghasilkan metode radikal yang efektif dan efisien, yang memungkinkan proses pengolahan hasil pertanian/makanan secara lebih baik, sembari menjaga kualitas nutrisi dan memberikan kerenyahan yang diinginkan.

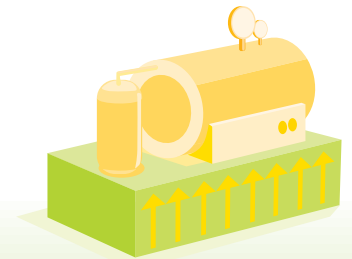
Keunggulan Inovasi

- Pompa vakum sistem jet air, sederhana dan mudah diproduksi •
- Posisi tabung penggorengan yang horizontal, mencegah *over-heating* •
- Desain unik mencegah kebocoran •
- Kerusakan minyak dan bahan yang digoreng sangat kecil •

3

Potensi Aplikasi

Para pengusaha pengolahan hasil pertanian/makanan skala rumah tangga, kecil dan menengah



Inovator

Nama : Ir. Anang Lastriyanto, M.Si
Institusi : Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Brawijaya
Alamat : Jl. Rajekwesi 11 Malang 65115
Status Paten : TELAH DIPATENKAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI 
KERJASAMA BISNIS 
PERINGKAT INOVASI 

Why?