

欧业鸡鸭鱼肉瓜果蔬菜双罐低温真空智能油炸机干燥脱水一体机

产品名称	欧业鸡鸭鱼肉瓜果蔬菜双罐低温真空智能油炸机干燥脱水一体机
公司名称	欧业食品工业装备（诸城）有限公司
价格	98000.00/台
规格参数	OY-15:3-5KG OY-100:40-60KG OY-300:80-100KG
公司地址	山东省诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	15266616821

产品详情

一、产品介绍：真空低温油炸设备组成：真空油炸罐、油加热系统、真空系统、储油补油系统、气动系统、自动脱油系统保证产品健康安全。该设备与食品直接接触的主要部件全部采用不锈钢制作，符合HACCP的要求。而且它的轴封关键部件全部采用德国产品，保证了产品的质量。另外，它还配有专门的洗油装置及排污口，洁净卫生。并且该设备在真空负压阀位置也配有专用的消音设备，能够减少噪音，同时防止灰尘进入油炸锅内。保证产品天然绿色。生产产品的时候，在给不锈钢列管加热的阶段，该设备能够迅速升温，而且油温恒定，保证了产品的色，香，味，形具佳。效率高，环保节能。该设备拥有十分先进的脱油装置，它主要采用齿轮减速、电机一体的马达，直接与货篮轴连接，脱油迅速，自由减速停机，不会出现皮带传动的打滑现象，保障产品的完整形状，不破碎，成品率高。并且它还采用双级真空系统，冷凝器，可缩短加工时间，提高率，含油率低。二、适用范围：水果类：香蕉、菠萝蜜、苹果、猕猴桃、木葡萄、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、香菇、蘑菇、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；干果类：大枣、花生等；水产品及畜禽肉等。

低温真空油炸机主要特点：

1、加热、油炸、储油、脱油、脱水、油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，产品含油量低，产品处于负压状态，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用(例如脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等)所带来的危害。在负压状态，以油作为传热媒介，食品内部的水分(自由水和部分结合水)会急剧蒸发而喷出，使组织形成疏松多孔的结构；

2、自动控制温度和压力(真空度)，无过热、无过压，确保产品质量和安全生产；

- 3、脱油采用变频调速，适合含油率低和含油率高的所有产品;
- 4、油水分离系统可将蒸发的水油冷却分离，减少水循环的污染，提高水的反复使用率，减少油的损耗;
- 5、油过滤系统:上下油罐、双室加热系统、单独控制加热、油炸时循环过滤油，使油脂始终保持清洁，且减少了油的浪费;
- 6、该机采用不锈钢材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等特点。

真空油炸是在低温(80~120)对食品进行油炸、脱水，可以有效地减少高温对食品营养成分的破坏。

真空油炸脱油有效果。主要应用于:

水果类:苹果、猕猴桃、木葡萄、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等;

蔬菜类:西红柿、红薯、土豆、四季豆、香菇、蘑菇、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等;

干果类:大枣、花生等;

水产品及畜禽肉等。

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他抗氧化剂，可以提高油的反复利用率，降低成本。一般油炸食品的含油率高达40%~50%，而真空油炸食品的含油率在10%~20%，节油30%~40%，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。

在真空状态下，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且具有良好的复水性能。