

欧业鸡鸭鱼肉干瓜果蔬菜低温真空智能油炸机干燥脱水工商业一体机

产品名称	欧业鸡鸭鱼肉干瓜果蔬菜低温真空智能油炸机干燥脱水工商业一体机
公司名称	欧业食品工业装备（诸城）有限公司
价格	360000.00/台
规格参数	OY-500:180-200KG OY-800:280-300KG
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

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。

真空油炸脱油有独效果。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。