

惠乐食品机械 坚果类全自动油炸流水线 油炸流水线

产品名称	惠乐食品机械 坚果类全自动油炸流水线 油炸流水线
公司名称	诸城市惠乐食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市经济开发区顺安社区
联系电话	13793648165 13793648165

产品详情

真空油炸机主要特点有以下几方面：

真空油炸机主要特点有以下几方面：

- 1、保色作用：采用真空油炸机，油炸温度很大的降低，且油内的氧气浓度也大量降低。油炸食品不易变色、褐变，可以保持食品本身的颜色。如猕猴桃易受热褐变，若采用真空油炸机油炸，则可以保持其原本的颜色不变。
- 2、保香作用：采用真空油炸机油炸，食品在密封真空状态下加热，食品中的呈味成份大多为水溶性，在油脂中并不会溶出，且随着食品快速脱水，坚果类全自动油炸流水线，这些呈味成份得到进一步浓缩，因此采用真空油炸技术可以很好地保存食品本身具有的香味。
- 3、降低油脂劣变程度：油炸用的食用油的劣化包括氧化、聚合、热分解，而水或水蒸汽与油接触产生水解为主。在真空油炸过程中，油炸流水线，油处于负压状态，溶于油脂中的气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸时的温度较低，因此，全自动油炸流水线，油脂的劣化程度大大降低。

以上是关于全自动油炸机厂家，全自动油炸机价格，全自动油炸机批发，全自动油炸机图片的详细介绍

混合油炸机工艺

混合油炸机工艺生产的食品光洁度好，色泽鲜艳，产品质量档次明显提高，并且解决了油炸食品酸化超标问题；采用该油炸设备，洋芋全自动油炸流水线，在油炸过程中产生的食品残渣可通过水的过滤沉入底部漏斗处，经排污口排出，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油，并且保持油面清洁；一机多用，无须换油可炸多种食品，无油烟，不串味，省时环保。加热系统为电加热导热油间接加热食用油的方式，加快了食用油的升温速度，减少了油炸过程中食用油的碳化程度，延长食用油的使用周期，没有

炭化油的产生，节约用油50%，保证了食用油的质量，具有节能、环保、升温快、保护榨油的特点。与普通油炸机相比本机炸过的食品不含重金属及其他对人体有害的物质；采用独有的电动机械出料结构，在紧急停电的情况下也能完成出料，可避免由于停电所造成的损失。

- 一、 开机前应仔细检查各管材、闸阀是不是联接坚固。
- 二、 开机前应仔细检查全自动油炸机家用电器设备是不是一切正常。
- 三、 查验空气压缩机空压机储气罐工作压力是不是合乎应用规定。
- 四、 查验高温导热油油柔和工作压力是不是合乎应用规定。
- 五、 应满载起动棕榈油循环水泵，待棕榈油温达195 之上即可投料。
- 六、 一次投料应由少到多次序，但多每一次不超过15KG。
- 七、 投料应匀称分散化资金投入，不可以投猛料。

我公司是一家主要生产油炸机，油炸流水线，油炸设备的生产厂家，欢迎致电咨询联系！

惠乐食品机械(图)-坚果类全自动油炸流水线-

油炸流水线由诸城市惠乐食品机械有限公司提供。诸城市惠乐食品机械有限公司是山东 潍坊,休闲食品加工设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在惠乐食品机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创惠乐食品机械更加美好的未来。