

# 广西ZK-500C双室低温真空油炸机

产品名称	广西ZK-500C双室低温真空油炸机
公司名称	广西南宁旭昆机电设备有限公司
价格	98000.00/台
规格参数	
公司地址	南宁市西乡塘区科园大道嘉华绿洲1号楼S22/23号
联系电话	86-07712376573 18776000038

## 产品详情

产品参数：

型号 zk-500c zk-3800 c zk-9000 a

规格(mm) 500 800 1200

料筐尺寸(mm) 400\*240 700\*240 960\*660

料筐数量 2 2 2

工作真空度(mpa) -0.09~ -0.098 -0.09~ -0.098 -0.09~ -0.098

工作温度( ) 80~120 80~120 80~120

真空泵功率(kw) 4 5.5 15

加热方式 电 电/蒸气 电/蒸气

电加热功率(kw) 15 36 100

装机容量(kw) 20 42/6/6 120/40/20

投料(kg/次) 10-15 20-50 100-150

外型尺寸(mm) 1500\*1000\*2500 2000\*1500\*2500 3700\*2400\*2500

加工食品类型：

水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；

蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；

干果类：大枣、花生等；

水产品及畜禽肉类等。

产品简介：

双室真空油炸机是“旭众”公司最新研发的第三代真空油炸设备，也是目前全球最新、最节能、最安全、最实用的油炸设备；

一、双室真空油炸机特点：

双室采用上下两个罐，脱油时确保绝对无回油，使含油、含水率更低。油炸、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。

自动控制温度，无过热、无过压，确保产品质量和安全生产。

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。

二、双室真空油炸食品的优点：

保色作用：采用真空油炸，油炸温度大大降低，而且油炸锅内的氧气浓度也大幅度降低。油炸食品不易褪色、变色、褐变，可以保持原料本身的颜色。如猕猴桃极易受热褐变，若采用真空油炸，可以保持其绿色。

保香作用：采用真空油炸，原料在密封真空状态下被加热。原料中的呈味成份大多数为水溶性，在油脂中并不溶出，并且随着原料的脱水，这些呈味成份进一步得到浓缩。

因此采用真空油炸技术可以很好地保存原料本身具有的香味。

降低油脂劣变程度：炸用油的劣化包括氧化、聚合、热分解，而以水或水蒸汽与油接触产生水解为主。在真空油炸过程中，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，而且油炸温度低，因此，油脂的劣化程度大大降低。

三、工艺特点：

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。

真空油炸脱油有独特效果。目前主要应用于：水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、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；水产品及畜禽肉类等。

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。

配套推荐：

暂无