

# 真空油炸机 油炸机 真空油炸机

产品名称	真空油炸机 油炸机 真空油炸机
公司名称	广州旭众食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	种类:油炸机 产品别名:真空油炸机
公司地址	广州市白云区太和镇南岭龙岗路九号
联系电话	86-02028277167 15920506891

## 产品详情

真空油炸机 油炸果蔬脆片 油炸腰果 油炸小鱼仔 低温真空渍炸机

广州旭众食品机械有限公司是集设计、制造、销售为一体的现代化科技生产型企业。一直以来，积极倡导“锐意进取、精益求精、信守承诺、探索求新”的企业精神，以市场为向导，科技为龙头，建立了较为完善的质量保证体系。

真空油炸机 油炸果蔬脆片 油炸腰果 油炸小鱼仔 低温真空渍炸机

21世纪，人们对新鲜食物的接受能力很强，进口果蔬脆片进入市场的时候，消费者对于果蔬脆片来了一股热风。那么如何制作果蔬脆片，以及果蔬脆片对身体是否有危害呢？是否会像洋快餐一样容易发胖，这不经让我们停下脚步思索。进口果蔬脆片采用是高新技术，这个产品还没有被大众了解之前，有人发现了，便出现了果蔬脆片，而这个带来果蔬脆片热潮的产品就是真空油炸机。真空油炸机采用上下两罐，将油和食物分割开来，脱油时确保绝对无回油，使含油、含水率更低。

真空油炸机 油炸果蔬脆片 油炸腰果 油炸小鱼仔 低温真空渍炸机

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；

## 产品参数：

型 号	zk -1500 c	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。

## 真空油炸机 油炸果蔬脆片 油炸腰果 油炸小鱼仔 低温真空渍炸机

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。

真空油炸机 油炸果蔬脆片 油炸腰果 油炸小鱼仔 低温真空渍炸机

旭众牌真空油炸机通过iso质量管理体系认证并获多项国家专利证书,特聘特级面点师研究真空油炸机油炸工艺,购买旭众油炸机厂家可免费提上门服务。

本产品的加工定制是是，种类是油炸机，产品别名是真空油炸机，品牌是旭众，型号是ZK-9000A，电压是380（V），功率是15（kw），产品用途是油炸干果类、水果类、蔬菜类、肉类等，外形尺寸是3700\*2700\*2400（mm），净重是约750（kg），包装是木箱，适用范围是休闲食品厂设备,肉制品加工厂设备,果蔬加工厂设备,广大用户，营销是新品，售后服务是一年保修终身维护，规格是ZK-9000A,ZK-500C,ZK-3800C