

100T ----RSD----真空低温油炸机

产品名称	100T ----RSD----真空低温油炸机
公司名称	黄骅市天丰生态食品有限公司
价格	328000.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:油炸机 品牌:瑞思达
公司地址	河北省沧州市黄骅市滕庄子乡孔店
联系电话	86-03175477096 13832712496

产品详情

rsd系列真空油炸脱水设备概况及性能简介

真空油炸机产品介绍

真空低温油炸机是黄骅市瑞思达科技发展有限公司引进国际最新技术。

成套设备介绍 rsd—100t（以薯条为例）

- 1、耗蒸汽量： 100kg/hr 2、耗水量： 0.3吨/天
3、总装机容量：10.5kw 4、车间面积： 400平米 5、日产量：
400公斤(干品)

果蔬脆片设备 此设备由我公司生产制造

水果

蔬菜加工设备--真空低温油炸机、果蔬脆片设备

我公司制造生产的水果 蔬菜加工设备--真空低温油炸机、果蔬脆片设备
果蔬脆片 下列产品由我公司设备生产
照片仅供参考

设备介绍

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。

设备性能高真空度提高了产品的质量

本公司独立设计制造的专利产品全不锈钢流体真空泵，配合独特的油炸室结构，建立真空速度快（常压到-0.098mpa的时间仅为2分30秒，同等功率比非专利油炸设备建立真空时间快一倍以上）、抽吸二次蒸汽能力强、免维护。

企业介绍

公司主导产品果蔬脆片及真空低温油炸脱水成套设备，自上市以来深受用户的欢迎。所生产的果蔬脆片酥、脆、香、甜，口味纯正，营养丰富，深得消费者欢迎，市场销售旺盛。所研发的真空低温油炸脱水设备在节水、节电、节煤、节油、四大节能领域居国际领先水平，设备低故障率在同行业遥遥领先，被用户誉为“免维修的节能机”。2006年新型真空低温油炸脱水设备研制成功，奠定了公司发展的新的里程碑。目前引进本公司技术和设备的国内企业多达几十家，产品在行业内树立了良好的知名度和美誉度。

公司致力于产、学、研一体的战略发展模式，先后与北京工业大学，中国农业大学，中国人民大学等院校的科研机构建立了长期友好的合作关系，为企业提供技术支撑和人才培养。公司还与中国机电进出口商会，拉丁美洲工商会，美国美心集团等内外机构建立了稳定的业务联系，为企业走向国际市场奠定了坚实的基础。公司现有员工158名，技术人员8名，厂区占地面积11900平方米，建筑面积3780平米，技术力量雄厚，加工设备齐全，生产能力强，并且公司设有实验厂，对研发的新型设备进行试验，检测，对设备使用过程中存在的缺陷予以及时发现和改进，给客户提供最先进的真空低温油炸设备。

展望未来，公司将立于科研开发，争取在市场上保持行业领先优势，成为行业的标杆。做用户永恒的朋友是我们的宗旨，做大做强

“天丰园”“瑞思达”是每一位天丰人的奋斗目标。

独立知识产权的专利产品本公司是国内较早介入果蔬脆片设备的单位，拥有多项真空油炸脱水设备国家专利。

果蔬脆片工艺中速冻的作用机理

果蔬脆片工艺中冷冻的作用机理 果蔬脆片是近年新兴起来的一种休闲食品。因其采用低温真空油炸技术，很好的保持了果蔬中的营养成分，产品酥脆可口，受到消费者的欢迎。一般来说，果蔬脆片要求片型平整、含油率低、口感酥脆不腻。在传统油炸工艺中，已基本解决了含油率及酥脆的工艺控制，但脆片收缩、表面起泡等现象却未能很好地解决，影响了产品的感官质量。这是由于在真空油炸过程中，果蔬组织细胞中的水份剧烈汽化，造成细胞组织破裂，因而严重影响了产品的组织形态。现在，我们在果蔬脆片油炸之前加入冷冻工艺，很好地解决了这一难题。这是在真空油炸中应用了冷冻升华干燥的部分原理，结合两者优点，提高了产品质量。其主要工艺如下：果蔬清洗 切片（条） 漂烫 冷却（浸糖） 沥水 速冻 真空低温油炸脱水设备 调味 冷却 探检 内包 外包 成品速冻的作用机制是这样的：果蔬细胞组织中的水份是以结合状态和游离状态存在的。在速冻过程中，温度降低到冻结点时，那些和亲水胶体结合较弱、主要是处于细胞间隙内的水份首先形成冰晶体。继之冰晶体附近的溶液浓度增加并受到细胞内汁液所形成的渗透压的推动，以及冰晶体对细胞的挤压，致使细胞内的水份不断地向细胞外界扩散，并聚积于冰晶体的周围。同时，在细胞内汁液的水蒸气压大于冰晶体的蒸汽压的情况下，也会不断向细胞外界扩散，并围绕在冰晶体周围。通过以上一系列的作用，实际上导致了细胞的部分脱水。这些水份在速冻的作用下，由细胞移向细胞间隙，由果蔬脆片外部逐渐向内冻结，以冰晶体的形式存在于细胞间隙内。这种形态对果蔬脆片的脱水是很有利的。当进行真空油炸脱水时，细胞组织受到的冲击将大大减小，这就保证了果蔬脆片形态的平衡。当速冻好的果蔬脆片在一定的真空度及温度下脱水时，冰晶体迅速升华。油作为传热媒体，最大限度地保证了热量传递的均匀及接触面积，有效地提高了传热速率，使果蔬脆片在短时间内迅速脱水，也很好保持了果蔬中的营养成份。这样油炸出来的果蔬脆片色、香、味、形俱佳。但是近几年研究证明含水率较高的原料切成薄片或条状不通过速冻也可以达到同等效果。

综上所述，在果蔬脆片炸制工艺中采用冷冻技术，其成品品质是令人满意的。

一、设备描述；

当代食品高新技术使果蔬深加工跨入了一个崭新领域。采用真空低温油炸脱水加工的纯天然食品——果蔬脆片口感酥脆，味道鲜美，保持了天然果蔬的色泽、风味和营养成分，是高维生素、高纤维素、低热量的现代食品，被食品界、营养界称为“二十一世纪食品”。风靡欧美、日本及东南亚，在国内市场渐成新宠。本公司从事果蔬脆片真空油炸技术研究开发近二十年，先后获得国家四项技术专利，该机型使免蓄热上腔循环真空加热技术更加完善，通过加高油炸脱水仓、改进气油分离器，加装回油网，和冷凝器、油水分离器，使得真空泵吸有率为零；改进泄油机构及溢流孔板，油脂一次过滤效果显著增强；增加储油仓清理孔，清理积渣更加方便；循环油泵采用高真强排泵，是设备工作时候有循环不断流，提高了工作效率，油循环更加顺畅；真空系统突破性改进，抽真空能力大幅提升；料篮采用圆盘式多层料蓝，升降车投料，使产品投料方便，产品脱油时不会挤压变形，并镀防粘涂层，装取料更便捷；储油仓加装了内补偿加热器、外加热是改进为列管式换热器，不堵塞，故障率低、效率更高，产品油炸脱水过程中连续不断的慢慢旋转、调整油炸角度，使产品膨化更均匀。设备表面处理工艺改进，做工更加精细；rsd—100t、rsd—200t、rsd--300t设备适合南北方几十个品种的果蔬原料，具有强劲、高效、节能及操作简便等突出特点，加工出的果蔬脆片制品片形更好，色泽鲜亮，含油率低，口感酥脆。

二、设备规格。

rsd—100t (100吨/年)、rsd—200t (200吨/年)、rsd--300t (300吨/年)

三、设备优点；

其结构紧凑，真空脱水、脱油和储油集为一体(最大限度节省空间，采用内、外循环低压蒸汽大面积换热，加热迅速，油的温度采用智能控制，油温平稳，物料受热均匀，消除了上非专利设备高温蓄热导致油脂劣变及油温不均匀的弊病；圆盘式料蓝使投料、出料更方便，升降车出、入料蓝大大降低了劳动强、提高了工作效率。油脂连续循环过滤，减少了油脂浪费和集中清理料渣的麻烦，油脂不需做特殊回收处理；自行设计的专利产品全不锈钢流体喷射真空泵使真空度高达0.098mpa以上，为真空油炸脱水创造了良好条件；采用设计独特的三支承固定式高速脱油笼，脱油效率明显提高。具有强劲、高效、节能及操作简便等突出特点，适合南北方几十个品种的果蔬原料，加工出的果蔬脆片制品片形更好，色泽鲜亮，含油率低，口感酥脆。吨综合加工成本较其他机组节省4000元左右（100吨即年节约40万元）

购买须知

1、货源说明

公司自己研发

2、关于尺码

根据定制型号来决定尺寸

3、材质

全部是不锈钢材质

4、关于客服

24小时热线电话：13832712496 qq：737111389

网址：www.hhrsd.com.cn

5、关于售后

本公司服务承诺：为用户提供性能优越、低故障率的设备是前提，设备的免保养、易维修是保证，在第一时间帮用户排除故障。无故障和维修简单的设备是最好的“售后服务”！也是我们的不懈追求。

6、关于发货

根据客户要求定论

本产品的加工定制是是，种类是油炸机，品牌是瑞思达，型号是RSD--100T，功率是11.2（kw），电压是380（V），外形尺寸是2000x3000x3200（mm），产品用途是农产品加工，净重是1500（kg），包装是木箱，适用范围是休闲食品厂设备,果蔬加工厂设备，营销是新品