

香蕉菠萝蜜果蔬脆片油炸机 洋葱圈油炸机多少钱

产品名称	香蕉菠萝蜜果蔬脆片油炸机 洋葱圈油炸机多少钱
公司名称	诸城市环鑫工贸有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	品牌:环鑫 型号:HX
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道小栗园村有勇气
联系电话	13465665135

产品详情

果蔬脆片油炸机 洋葱圈油炸机多少钱

最近果蔬脆片是很时髦的休闲零食

营养、方便、安全、绿色是当前食品生产发展的趋势。风味独特、纯天然性的果蔬脆片深受美国、澳大利亚、日本、港台等发达国家和地区人们的欢迎。国内，随着人民生活水平的不断提高，人们日益追求天然风味食品，在北京、上海等发达城市已经受到消费者的热烈追求。市场需求量急增，产品供不应求。

一、工作原理：果蔬脆片是以新鲜的水果、蔬菜为主要原料，以食用植物油为热介质，采用低温真空油炸（VF）等先进技术，能在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的果蔬食品，含油率低，脆而不腻，保存了果蔬原有的形、色、香、味，并富含维生素、矿物质、纤维等多种营养成分，具有低糖、低盐、低脂、低热等特征。

二、适用的食品范围：1、水果类：如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、冬枣、草莓、菠萝蜜等。2、蔬菜类：如胡萝卜、萝卜、甘薯、南瓜、大蒜、洋葱、蘑菇、冬瓜、秋葵等。3、肉食类：如牛肉、鱼片，虾、章鱼等。

三、加工工艺流程：原料 筛选 清洗 切片（切段） 杀青 沥水 速冻 解冻 真空浸渍 清洗 沥水 真空油炸 真空脱油 调味 产品包装 入库。

四、真空低温油炸设备的组成：真空油炸釜、油加热系统、真空系统、水汽捕集系统、液压系统、气动系统、自动脱油系统、电气控制系统。

五、QS-15低温真空油炸机主要特点：1、凡与食品直接接触的主要部件全部采用不锈钢制作，符合HACCP的要求。2、轴封关键部件全部采用德国产品，保证产品的高质量。3、QS-15型采用气动装置顶开门，采用单臂吊出入货。4、QS-15型油炸篮采用一层货篮。均采用圆形油炸篮，脱油时产品均匀分布，不

堆积、无死角、脱油效果好。大空间的货篮，不会粘连。货篮的锁紧采用快速夹具，操作便捷。5、采用双级真空系统，高效冷凝器，保证真空（表压）可达-0.1MPa,可缩短加工时间，提高效率，含油率低。而普通单级水环泵的极限真空度只能达到 - 0.096MPa。6、不锈钢列管加热，升温迅速，油温恒定，保证产品的色，香，味，形具佳。7、设有过滤器。8、气动阀门，无需人工开关，避免人工烫伤。9、超大观察窗、照明窗，便于观察气泡，准确判断油炸结束的时间，生产出高质量的产品。10、针对不同产品、不同的生产工艺，设定不同油炸温度，脱油时间，脱油转数。11、QS-15型采用进口不锈钢离心油泵或压差过滤供排油，油中不会产生不可过滤的细小粉末，保证油的纯净度，产品的色泽美观，同时延长油的使用时间。12、配有专门的洗油装置及排污口、洁净卫生。13、根据不同物料可选多种油炸方式：正逆旋转或静止。14、QS-15型采用底部脱油方式，运转非常平稳。15、脱油装置采用齿轮减速、电机一体的马达，直接与货篮轴连接，脱油迅速，自由减速停机，不会出现皮带传动的打滑现象，保障产品的完整形状，不破碎，成品率高。16、配套相关的保护装置：（1）蒸汽管道与夹层的蒸汽减压阀，安全阀、卸压阀。（2）真空泵机组，液压系统、脱油电机配有过载保护。（3）（汽缸）设有电子超行保护，断电自保，货篮（顶开门）不会突然落下，避免造成人身伤害。（4）真空复压阀配有专用的消音器，减少噪音，同时防止灰尘进入油炸锅内。

六、其他：1、冷却水系统（冷却塔、水泵、管道、阀门等）由用户负责。2、加热蒸汽由用户接到油炸设备的进口，电源接到设备的电控柜。3、用户自备储油罐。七、技术说明1. 机械结构部分1.1线体结构符合国家行业及企业标准；1.2金属材料为国家标准材料；1.3所有焊接口满焊，打磨抛光，连接件组合无缝隙，易于清洁，不会滞留；1.4驱动装置运行平稳，无卡滞跳动现象。2.电气控制部分2.1、电气设计安全可靠，操作方便，易于维护，安装符合国家相