制造真空油炸机 油炸机什么牌好 果蔬脆片加工设备 免费上门

产品名称	制造真空油炸机 油炸机什么牌好 果蔬脆片加工设备 免费上门
公司名称	广州旭众食品机械有限公司
价格	98000.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:真空低温油炸机 产品别名:全自动真空低温油炸机
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

专业制造真空油炸机 油炸机什么牌好 果蔬脆片加工设备 免费上门 红萝卜油炸机-香菇油炸机-莲藕油炸机-苹果油炸机-薯片油炸机-红枣真空油炸机-青瓜片油炸机-芋头油炸机-黄花梨油炸机-食品油炸机-多功能油炸机-旭众油炸机-青豆油炸机-香蕉油炸机-木菠萝油炸机-土豆油炸机-四季豆油炸机-大蒜油炸机-洋葱油炸机-青椒油炸机-干果油炸机-鱼干油炸机-薯条油炸机-花生油炸机

绿色食品真空低温油炸机营养、方便、安全、绿色是当前食品生产发展的趋势。

【15899971756,13660155273,13697490736】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、青岛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。

技术参数：

型　号：zk-500c

规　格：φ500mm

料筐尺寸：φ400*240

料筐数量：2

工作真空度：（-0.098~ -0.1）mpa

工作温度：80~120℃

注：全国免费上门安装调试机器

加工食品类型：

①水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；

②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；

③干果类：大枣、花生等；

④水产品及畜禽肉类等。

真空泵功率：4kw

加热方式：电加热

电加热功率：15kw

装机容量：20kw

其　他：含冷却水组件

产　量：40-50kg/h

年产量(8h)：50吨/年

外型尺寸：1500*1000*2500mm

包　装：木条

产品简介：

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；

一、真空油炸原理：

果蔬脆片是它以新鲜的水果、蔬菜为主要原料，以食用植物油为热介质，采用真空低温油炸（vf-vacuum fryer）等先进技术，能在极短时间内迅速脱水干燥，能较好保持食品原有的色泽。采用真空油炸，由于温度低，故油炸食品不易褪色、变色、褐变，可以保持原料本身的颜色；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、真空油炸工艺流程：

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。

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。

三、广州旭众“双室真空油炸机”真空油炸的休闲食品主要特点是：

1、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。

2、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。

3、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。

广州旭众食品机械研发生产的真空油炸机强调一个实质性的特点，真空状态下“低温油炸”，而低温真空油炸的休闲食品更加提倡的是休闲食品的“保健养生功能”，有效保留食品本身营养价值。

红萝卜油炸机-香菇油炸机-莲藕油炸机-苹果油炸机-薯片油炸机-红枣真空油炸机-青瓜片油炸机-芋头油炸机-黄花梨油炸机-食品油炸机-多功能油炸机-旭众油炸机-青豆油炸机-香蕉油炸机-木菠萝油炸机-土豆油炸机-四季豆油炸机-大蒜油炸机-洋葱油炸机-青椒油炸机-干果油炸机-鱼干油炸机-薯条油炸机-花生油炸机

旭众真空油炸机【售前，师傅免费现场试机操作，炸出来的产品让您尝试，满意再订购！】

旭众真空油炸机【售后，国内师傅免费上门安装调试，培训面点工艺】

旭众真空油炸机【全国联保，一年保修，终身维护，轻轻松松赚钱！】

【旭众真空油炸机给您质量的保证，让您买的放心，用的安心，轻轻松松赚大钱！】

订购热线！

刘小姐：15899971756；qq：2880181291

文小姐：13660155273；qq：2880181293

罗小姐：13697490736；qq：2880181292

旭众机械是有着多年历史的老厂，是自主研发、自主生产、自主营销服务为一体的食品机械生产专家。旭众机械是目前国内面制品加工设备规模最大的生产企业。旭众机械2010年起成为央视上榜企业旭众机械被评为“质量信誉服务aaa级企业”旭众机械自主品牌被评为“中国著名品牌”旭众机械面制品设备被授于“政府采购重点推荐产品”旭众机械自主品牌被评为“中国最具影响力十大品牌”旭众机械企业通过iso9001:2008国际质量体系认证

专业制造真空油炸机 油炸机什么牌好 果蔬脆片加工设备 免费上门 红萝卜油炸机-香菇油炸机-莲藕油炸机-苹果油炸机-薯片油炸机-红枣真空油炸机-青瓜片油炸机-芋头油炸机-黄花梨油炸机-食品油炸机-多功能油炸机-旭众油炸机-青豆油炸机-香蕉油炸机-木菠萝油炸机-土豆油炸机-四季豆油炸机-大蒜油炸机-洋葱油炸机-青椒油炸机-干果油炸机-鱼干油炸机-薯条油炸机-花生油炸机

本产品的加工定制是是，种类是真空低温油炸机，产品别名是全自动真空低温油炸机，品牌是旭众，型号是ZK-500C，电压是380（V），功率是15（kw），产品用途是果蔬脆片加工设备，外形尺寸是1300*1300*2500（mm），净重是500（kg），包装是木箱包装，适用范围是休闲食品厂设备,果蔬加工厂设备，营销是新品，售后服务是保修一年，终身维护