

双室真空油炸机、油炸设备 果蔬脆片加工设备

产品名称	双室真空油炸机、油炸设备 果蔬脆片加工设备
公司名称	广州旭众食品机械有限公司
价格	199000.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:真空油炸机 品牌:广州旭众
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

型号	zk -1500 c	zk -3800 c	zk -6100 c	zk -9000 c
规格(mm)	500	800	1000	1200
料筐尺寸(mm)	400*240	700*240	900*240	1100*240
料筐数量	2	2	2	2
工作真空度(mpa)	-0.098~ -0.1	-0.098~ -0.1	-0.098~ -0.1	-0.098~ -0.1
工作温度()	80~120	80~120	80~120	80~120
真空泵功率(kw)	4	5.5	7.5	11
加热方式	电	电/蒸气/燃油	电/蒸气/燃油	电/蒸气/燃油
电加热功率(kw)	15	36	45	54
装机容量(kw)	20	42/6/6	53/6/6	65/6/6
其他	含冷却水组件	不含冷却水塔	不含冷却水塔	不含冷却水塔
产量	40-50kg/h	110-130kg/h	190-210kg/h	290-310kg/h
年产量(8h)	150吨/年	380吨/年	610吨/年	900吨/年
外型尺寸(mm)	1500*1000*2500	2000*1500*2500	2200*1800*2500	2500*1800*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；

第一代单室真空油炸机，第二代水油混合真空油炸机，第三代双室真空油炸机。

一、双室真空油炸机特点：

1、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；

2、自动控制温度和压力（真空度），无过热、无过压，确保产品质量和安全生产；3、脱油采用变频调速，适合含油率低和含油率高的所有产品；4、油水分离系统可将蒸发的水油冷却分离，减少水循环的污染，提高水的反复使用率，减少油的损耗；5、油过滤系统：上下油罐、双室加热系统、单独控制加热、油炸时循环过滤油，使油脂始终保持清洁，且减少了油的浪费；

6、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：

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。

三、工艺特点：

1、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。2、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、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。

3、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。

4、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，且具备良好的复水性能。

=====

联系电话：15899971756，020-28277171（金）

-----13697490736，020-28277163（刘）

-----13660155273，020-28277172（付）

公司网站：www.food-mach.com

公司地址：广州市白云区龙归镇龙岗路9号

=====

本产品的加工定制是是，种类是真空油炸机，品牌是广州旭众，型号是ZK-3800C，电压是380（V），功率是40000（kw），产品用途是油炸果蔬，外形尺寸是2000*1500*2500（mm），净重是2600（kg），包装是木箱，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,咖啡店设备,面包房设备,西餐店设备,饮品店设备,中餐店设备,酒厂设备,休闲食品厂设备,肉制品加工厂设备,冷冻食品厂设备,果蔬加工厂设备,调料加工厂设备,其他，售后服务是保修一年