

多功能真空油炸机，全自动真空油炸机

产品名称	多功能真空油炸机，全自动真空油炸机
公司名称	上海劲森轻工机械有限公司
价格	1.00/套
规格参数	品牌:劲森 型号:JS-300 一次投料量:300kg
公司地址	上海市嘉定区徐行工业园区（远工：13816851945）
联系电话	13816851945

产品详情

我国果蔬资源十分丰富，有着很大的资源，在所有的休闲食品中，

果蔬脆片几乎占有了一种理想食品的全部特征，是国际潮流食品。果蔬符合国际食品的发展走向，顺应了“农产品现代化、国际化的走势”。开发果蔬脆片产品不仅能缓解农业鲜卖和滞销双难的被动局面，为食品产业提供更多优质、价廉的果蔬原料。

所以发展果蔬脆片的规模化生产有着极大的优势，它是我国发展高档、优质、创汇农业的一条新路。

当前国内已开始改变果蔬鲜销的现状，开始逐步向果蔬深加工方向发展。当前果蔬深加工工业的发展程度在很大的程度上受到了果蔬深加工机械的影响，所以说果蔬深加工将是一个十分火爆的行业。目前，国内外市场对果蔬深加工食品需求逐年增加，特别是国际市场消费量很大。

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，采用真空低温油炸（VF-Vacuum Fryer）等先进技术，在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的果蔬食品，不仅含油率低，脆而不腻，而且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。果蔬脆片是纯绿色、健康的休闲食品，具有很高的营养价值，是消费者深受喜爱的主要休闲食品。

上海劲森轻工机械有限公司针对市场休闲食品的消费趋向，针对休闲食品的绿色健康化要求，研发设计出国内首款适用、经济、操作简单、生产效率高的休闲油炸食品加工设备---双室低温真空油炸机。

单机设备最大产量做到了一次投料300kg，其中大型双套真空油炸机一次投料600kg，某些产品最快加工时间仅需30分钟，真正做到了大产量、高效率，该机真正解决了国内的一些油炸食品存在着脂肪含量高、品种单调、贮存周期短、生产成本高等一系列缺陷。

上海劲森轻工机械是一家专业生产休闲食品设备的厂家，特别是真空油炸机这一块，为了让产

品更加出色，我们投入了大量的精力和物力，在长期不懈的努力下，该设备也得到了喜人的结果，在国外和国内都受到了客户的好评，目前我们的设备不仅在上海、山东、江苏、福建、陕西、广州等城市受到了广大客户的认可和好评。而且远销日本、马来西亚、新加坡等国，也得到了国外客户的一致好评，为我们的设备远销国外赢得了良好的口碑。

利用劲森机械的真空油炸机做出的果蔬脆片香脆但不油腻，含油率较常温油炸机低30-40%，含油率非常低，食用不会有油腻感，它不仅保持了原蔬菜水果的色、香、味，而且还具有低热量，低脂肪，高纤维，富含维生素和矿物质等特点，真空低温油炸技术也被国际食品界喻为“油炸技术的绿色革命”。再加上保质期较长这一优势，所以天然的果蔬脆片逐渐成为了人们休闲食品的首选。

真空油炸机的优点：

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。

真空油炸的工艺特点：

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。