

# 青豆脆真空油浴脱水干燥机，大型青豆深加工设备

产品名称	青豆脆真空油浴脱水干燥机，大型青豆深加工设备
公司名称	上海劲森轻工机械有限公司
价格	11.00/套
规格参数	品牌:劲森 真空度:-0.098 一次投料量:100-600kg
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

青豆脆是以青豆为原料，以大蒜、生姜、味精、食盐、水和棕榈油为辅料组成配料，经精选、浸泡、杀青、冷冻、真空油炸、拌料、冷却、包装而成。本发明由于采用了真空油浴脱水干燥设备加工青豆，因此在保持青豆自身营养及效的同时，将辅料的香味融入其中，从而使制成的青豆具有浓郁的香酥味和良好口感。本产品使用了最新真空油浴脱水干燥技术，同时在油浴时是在真空状态下进行，隔绝了空气，青豆不会被氧化，因此延长了青豆的保质期。

我国果蔬资源十分丰富，发展果蔬脆片的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。

目前国内各大超市、商场等均有出售青豆脆类产品，但大多为常温油炸食品，含油量太重，存在一定的健康隐患，国内的大多油炸食品都普遍存在着脂肪含量高、品种单调、贮存周期短、生产成本高等一系列缺陷。针对以上几个问题，劲森做了深入的研究和市场考察，结合国外先进技术，在长期不懈的努力下，开发出了一款适用、经济、操作简单、油炸效果好的真空低温油炸机，解决了以上几个长期困扰食品企业的头等问题，同时也得到了广大食品厂家的认可。

劲森真空油炸机主要特点就是加热、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；利用劲森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，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，再加上保质期较长这一优势，所以劲森品牌的真空油炸机也逐渐受到了广大客户的青睐。目前设备已经大量出口国外。

该机是我司新一代真空油炸机，该产品把热力学，真空技术，流体力学，制冷学，机械、

电气控制等多学科高度集成在一起的高新技术产品。用户仅需接上水电气即可，操作简单，安全可靠。该产品已在食品行业的多名品牌投入使用。该设备的关键技术采用PLC和触摸屏程序控制系统，先进的制冷技术，闭环式的真空机组，即节省冷凝器、水环式真空泵的用水，又提高了真空度，同时提高生产效率，缩短油炸时间，产品的含油率大大降低，产生的膨化效果远远好于普通的真空油炸机，我司最近研发的真空油炸机在国内处于顶尖高端的不可动摇地位。

目前国内同行业当中，无论是从技术还是产品性能及产量，劲森的真空油炸机都是最优、最先进、产能最大，也是目前唯一一家做大产能真空油炸机的企业。劲森始终坚持做最优质、高效的真空低温油炸机。劲森真空低温油炸机操作时仅需要一个人操作即可，智能化的操作过程无需多人工操作，真正做到节约大量运行费用、降低操作人工成本、提高产品工艺质量。