

油炸机_诸城鼎康机械_油炸机流水线

产品名称	油炸机_诸城鼎康机械_油炸机流水线
公司名称	诸城市上好机械有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:诸城鼎康机械 型号:JT1111
公司地址	山东省潍坊市诸城市经济开发区武装部北300米
联系电话	0536-6044688 18953600678

产品详情

1 设备构造

基本结构：油温自动控制系统、自动提升系统、自动过滤刮渣系统

加热系统：电加热管、导热油、煤、天然气、液化气、电磁感应加热、红外线加热

网带输送系统：变频调速，可定量输送 定时输送

自动过滤系统：动态循环系统

鼎康全自动油炸流水线食用范围：中小型食品加工厂以及快餐连锁店等，油炸设备可以根据客户的要求量身定制。

(1) 先进的油水混合技术，克服了常规油炸机的缺陷，自动过滤，能保持炸油清洁，使炸制的产品始终如一，既提高了产品品质，延长了货架期，又为产品带来了较高的附加值。

(2) 先进的机械配置和控制，能始终保持良好的工作状态，不仅提高了产量而且能够使产品质量稳定，色、香、味统一。

(3) 本机的自动过滤能够大大延长炸油的使用寿命，无须频繁换油，产品炸制过程中所消耗的油相当于产品所吸收的油，节油效率毋庸置疑。

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。