

真空油炸机、真空油炸锅、真空油炸设备首选上海劲森

产品名称	真空油炸机、真空油炸锅、真空油炸设备首选上海劲森
公司名称	上海劲森轻工机械有限公司
价格	1111.00/套
规格参数	真空度:-0.098 油炸温度:70-110度 操作方式:全自动
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

上海劲森轻工机械有限公司，是专业生产高端型真空油炸机厂家，是一家专业化的科技发
展型企业，公司是集科研开发、生产制造、安装调试为一体的机械制造企业，专业从事果蔬、果酱等果
蔬深加工设备生产线及设备的设计
、制造、安装等交钥匙工程。公司先后与国外同行合作，引进先进的技术，不断创新、消化国外的先进
的设计和制造的技术，生产出精工品质的产品。公司同国内数家食品、轻工、机械科研院校（所）建立
了合作关系，不断吸收消化国内外先进技术，不断完善加工工艺，生产制造符合食品等相关行业HACCP
以及QS标准的卫生级机械设备。

劲森真空油炸机主要有JS-05型、JS-100型、JS-300型、JS-600型，其中JS-05型主要用于
实验研发，JS-100为小型生产型真空油炸机，一次投料100kg，JS-300型为大型真空油炸机，一次投料300k
g,JS-600型为大型双组真空油炸机，一次投料600kg，无论是哪种型号的真空油炸机，劲森都做到了操作时
仅需一个人，真正做到了简单、方便、省人工。我们的宗旨是做高端、品质、价值、实用的真空油炸机
，为客户创造更多价值。

真空油炸的工艺特点：

真空油炸是在低温（70～110）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。

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他化学制
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。

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
具有良好的复水性能。

