

## 真空低温油炸机、全自动真空低温油炸机

产品名称	真空低温油炸机、全自动真空低温油炸机
公司名称	上海劲森轻工机械有限公司
价格	1110.00/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

## 真空低温油炸机、全自动真空低温油炸机

在如今 休闲食品 设备以次充好满天飞的社会，您是否在为选什么样的设备，哪个厂家设备更好更为放心而烦恼和徘徊呢？下面我将为大家推荐上海劲森轻工机械生产的果蔬深加工设备 - 真空低温油炸机，我公司生产的设备适用、经济、操作简单、生产效率高，单机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。劲森在做了深入的研究和市场考察后，而开发的一款适用、经济、操作简单、油炸产品效果好的休闲食品加工设备，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一致认可。

我们真心欢迎想发展食品产业的客户来我公司实地考察，我们也可以安排您到设备在用客户那里现场参观生产效果。您的认可是我们最大的成就。做国内最优质的果蔬深加工设备，我们一直在努力。

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。

目前主要应用于：

- 1、水果类：如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、哈密瓜、冬枣、菠萝蜜等。
- 2、蔬菜类：如土豆、胡萝卜、萝卜、甘薯、南瓜、大蒜、洋葱、蘑菇、冬瓜、秋葵等。
- 3、肉食类：如牛肉、鱼片，虾、章鱼等。
- 4、坚果类：如青豆、蚕豆、核桃仁、腰果、莲子、巴达木、白果等。