油炸机、全自动油炸机、全自动真空油炸机

产品名称	油炸机、全自动油炸机、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	1110.00/套
规格参数	操作方式:全自动 产能:100-600kg/h 加热方式:蒸汽加热
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

油炸机、全自动油炸机、全自动真空油炸机、油炸机生产厂家

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化、健康化要求，研发设计出国内首套适用、经济、操作简单、生产效率高的休闲油炸食品加工设备---双组低温真空油炸机。

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。

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。