真空油炸锅、全自动大型真空油炸锅

产品名称	真空油炸锅、全自动大型真空油炸锅
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

真空油炸锅，全自动大型真空油炸锅

劲森是一家专业生产 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。

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。为了追求设备的完美性以及避免设备上出现不必要的瑕疵，上海劲森所有的真空油炸锅，均为自己加工生产，并且申请了多项专利。确保了每一套真空油炸设备均为精工品质，优质性能。让客户更放心的去选择、去使用。

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。

真空油炸的工艺特点：

●真空油炸是在低温（70～110°C）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、磨菇、冬瓜、秋葵等。

3、肉食类：如牛肉、鱼片，虾、草鱼等。

4、坚果类：如青豆、蚕豆、核桃仁、腰果、莲子、巴达木、白果等。