

上海100KG真空油炸机厂家、真空油炸设备厂家

产品名称	上海100KG真空油炸机厂家、真空油炸设备厂家
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

上海100kg真空油炸机厂家，上海真空油炸设备厂家

小型JS-100型真空油炸机是我公司自主研发一款高性能产品。是劲森根据市场需求，专为中小型食品加工企业研发的
一款高端型真空油炸设备，其操作简单灵活，占地空间合理，维修保养方便等优点，为客户提供了更多的方便，该机主要用于果蔬类农产品深加工，做口感极佳的天然休闲型果蔬脆片。

该机一次投料100kg，产量中等化，是中小食品加工企业理想的农产品深加工设备。是我公司高起点引进全套国外的最新的真空低温油炸技术生产的真空油炸机，技术在国内处于领先地位。

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。