

真空油炸机、真空油炸锅、真空油炸设备、油炸机厂家

产品名称	真空油炸机、真空油炸锅、真空油炸设备、油炸机厂家
公司名称	上海劲森轻工机械有限公司
价格	11110.00/套
规格参数	操作方式:全自动 产能:100-600kg/h 加热方式:蒸汽
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

劲森真空油炸机, 劲森真空油炸锅, 劲森真空油炸设备, 全自动油炸机, 上海真空油炸机厂家

- 一、产品的适用范围:
- 1、水果类: 如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、草莓、菠萝蜜、冬枣、青梅等。
 - 2、蔬菜类: 如胡萝卜、萝卜、甘薯、马铃薯、南瓜、大蒜、洋葱、蘑菇、冬瓜、秋葵、莲藕、莲米、青豆、香椿、鱼腥草、芦笋、竹笋等。
 - 3、坚果类: 花生、核桃、巴达木、各种豆类。
 - 4、肉食类: 如牛肉、鱼片, 虾、小龙虾、章鱼、小鱼仔、武昌鱼等。

二、工作原理: 果蔬脆片是以新鲜的水果、蔬菜为主要原料, 以食用植物油为热介质, 采用科学的前处理、低温真空(缺氧)油浴脱水(VF)等先进技术, 能在极短时间内迅速脱去果蔬等原料中的水分, 同时形成均匀海绵状蓬松结构, 获取含水量很低(5%以下)的果蔬等食品, 含油率低, 脆而不腻, 最大限度地保存了果蔬原有的形、色、香、味, 并富含维生素、矿物质、纤维等多种营养成分, 具有低糖、低盐、低脂、低热安全卫生、货架期长等特征。产品加工全过程无需添加防腐剂。

三、设备的组成:

真空油炸锅、油加热系统、油处理系统、水汽捕集系统、CIP清洗系统、真空系统、气动系统、自动脱油系统、电气控制系统。

四、设备的配置:

该设备为高度集成一体的真空油炸机，用户接上水、电、蒸汽、压缩空气即可使用。

1、真空油炸锅，采用食品级SUS304制作，外表面亚光处理，内表面抛光处理。配有照明窗、观察窗、内置脱油装置，轴封部件采用食品级密封件，真空密封，轴承采用特殊轴承。

2、设备采用蒸汽加热，进口调节阀自动调节，加热温度可以调整。

3、油处理系统：及时滤去油中残留的颗粒物，避免油酸败，确保产品的质量稳定，及时萃取中油的水溶性色素，避免产品颜色的不均匀变化。

4、水汽捕集系统采用食品级SUS304制作，外表面亚光处理，不锈钢换热管。

5、CIP清洗系统对物料管道和容器进行就地清洗，确保产品的质量稳定。降低了人员的劳动强度，提高生产效率。

6、真空泵是采用水环式真空泵，不锈钢材料，采用特殊结构，避免极限真空条件下的噪音和汽蚀发生。

7、电气控制系统为自动控制
系统，采用西门子触摸屏和PLC,法国施耐德的低压电器
元件，保证控制的可靠性，高度的自动控制，脱
油采用变频器
无级调速，可根据不同
的食品自由选择脱油转数，减少食品的破碎率。采用进口传感器，确保控制的精准。

四、设备参数：

型号参数

JS-100 JS-300 JS-600

处理能力(原料Kg/次)

100 300 600

产量 (Kg/次)

30-40 90-110 180-220

处理时间 (min/次)

40-60 40-60 40-60

极限真空度 (MPa)

- 0.092~-0.098 - 0.092~-0.098 - 0.092~-0.098

油温 ()

80~120 80~120 80~120

加热源

蒸汽 蒸汽 蒸汽

蒸汽耗量 (Kg/h)

100 250 500

蒸汽压力 (MPa)

0.2~0.3 0.2~0.3 0.2~0.3

主要加热方式

管式加热 管式加热 管式加热

压缩空气压力 (MPa)

0.5~0.8 0.5~0.8 0.5~0.8

脱油转数 n/min

100~300 100~300 100~300

冷却水量 (T/h)

20 40 80

电源

380V/50HZ 380V/50HZ 380V/50HZ

整机功率

27KW 36KW 72KW