

真空低温油炸机，低温真空油炸机，全自动真空油炸机

产品名称	真空低温油炸机，低温真空油炸机，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	111000.00/套
规格参数	真空度:-0.098 操作方式:全自动 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

上海劲森轻工机械有限公司坐落于美丽的国际大都市-上海“申城”，公司成立于2011年，地处申城的嘉定区，嘉定区有全国胜名的“大众汽车城”，有交通便利，横跨整个上海南北的省级交通“11号地铁线”，北靠郑和下西洋之地江苏“太仓”，西临江苏的富饶之地“昆山”，南面直达上海市区。上海劲森就是在申城这样的环境中，站在巨人的肩膀脚踏实地一步步成长起来。成就了有信誉的“劲森”品牌。

真空油炸原理：

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，采用真空低温油炸（VF-Vacuum Fryer）等先进技术，能在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的果蔬食品，含油率低，脆而不腻，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、低热等特征。

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）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。

设备参数：

型号	JS-100	JS-300
参数		
处理能力(原料Kg/次)	100	300
产量 (Kg/次)	30-40	90-110
处理时间 (min/次)	40-60	40-60
极限真空度 (MPa)	-0.092~-0.098	-0.092~-0.098
油温 ()	80~120	80~120

加	加热源	蒸汽	蒸汽
热	蒸汽耗量 (Kg/h)	100	250
源	蒸汽压力 (MPa)	0.2~0.3	0.2~0.3
主要加热方式		管式加热	管式加热
压缩空气压力 (MPa)		0.5~0.8	0.5~0.8
脱油转数 n/min		100~300	100~300
冷却水量 (T/h)		20	40
电源		380V/50HZ	380V/50HZ
整机功率		27KW	36KW