蔬菜冷库安装 蔬菜冷库设计 蔬菜冷库建造价格

产品名称	蔬菜冷库安装 蔬菜冷库设计 蔬菜冷库建造价格
公司名称	安徽元科制冷设备有限公司
价格	8888.00/件
规格参数	品牌:元科 型号:yk01
公司地址	肥东县店埠镇庐东大厦603号
联系电话	13365600483

产品详情

建冷库找元科，元科专业冷库。

安徽元科制冷设备有限公司

敏于技术创新；惠于思索前行；品质源于专业；发展源于诚信；元科技术：权威验证；元科质量：客户见证；元科服务：客户认证“ 五星级 ”。 杨经理 ：13365600483QQ:1459732462

安徽果蔬脆片冷库生来就有着与众不同的特点

双室采用上下两个罐，脱油时确保绝对无回油,使含油、含水率更低。油炸、脱油、脱水、油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，产品含油量低，产品处于负压状态，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用（例如脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等）所带来的危害。在负压状态，以油作为传热媒介，食品内部的水分（自由水和部分结合水）会急剧蒸发而喷出，使组织形成疏松多孔的结构。

自动控制温度，无过热、无过压，确保产品质量和安全生产。

该机采用不锈刚材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等特点。

通过我低温状态下，双室真空油炸出来的食品，会让您具备比黄金更宝贵的无价优点：

保翠作用：采用真空油炸，会让成品松脆可口，保存期长；

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。

想了解我的工艺特点吗？ 且听我细细道来：

真空油炸是在低温（80～120℃）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。

真空油炸脱油有独特效果。目前主要应用于：①水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；②蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、香

菇、蘑菇、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；③干果类：大枣、花生等；④水产品及畜禽肉类也适用哦。

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他抗氧化剂，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%，节油效果显着。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。

相信，你听到我的大名就会来电；一看到我，就想放电；一靠近我，就会触电。心动不如行动。果蔬王国的家人们，如果你不想被贱卖，欢迎你投入我的怀抱来，我将是你最幸福的归宿。
建冷库找元科，元科专业冷库。

安徽元科制冷设备有限公司

敏于技术创新；惠于思索前行；品质源于专业；发展源于诚信；元科人一直没有满足过
杨经理 ：13365600483QQ:1459732462