

低温真空油炸锅，上海真空油炸锅厂家

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 低温真空油炸锅，上海真空油炸锅厂家 |
| 公司名称 | 上海劲森轻工机械有限公司 |
| 价格 | 138000.00/套 |
| 规格参数 | 产能:2-600kg/h 加热方式:蒸汽加热/电加热 操作方式:全自动 |
| 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

劲森真空油炸锅主要有JS-05型、JS-100型、JS-300型、JS-600型，其中JS-05型主要用于实验研发，JS-100为小型生产型真空油炸机，一次投料100kg，JS-300型为大型真空油炸机，一次投料300kg,JS-600型为大型双组真空油炸机，一次投料600kg，无论是哪种型号的真空油炸机，劲森都做到了操作时仅需一个人，真正做到了简单、方便、省人工。我们的宗旨是做高端、品质、价值、实用的真空油炸机，为客户创造更多价值。该机是劲森在做了深入的研究和市场考察后，针对国内的一些油炸食品存在着脂肪含量高、品种单调、贮存周期短、生产成本高等一系列缺陷，而开发的一款适用、经济、操作简单、油炸产品效果好的休闲食品加工设备，解决了以上几个长期困扰食品企业的头等问题，同时也得到了广大食品厂家的认可。

真空油炸的优点：

- 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。

友情提醒：由于上海某些品牌的真空油炸设备以次充好，给客户造成了很严重损失，所以大家在选择真空油炸设备时，请认准上海“劲森”品牌，以免造成不必要的损失。