

# 真空油浴脱水机，低温油浴脱水机，真空油浴干燥设备

产品名称	真空油浴脱水机，低温油浴脱水机，真空油浴干燥设备
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	操作方式:全自动 产能:2-800kg/h 加热方式:蒸汽加热/电加热
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

真空低温油浴脱水干燥机又简称真空油浴脱水机或者低温油浴脱水机，是上海劲森根据市场需求，专为食品加工企业而研发的一款智能型果蔬类农产品深加工设备，具有操作简单方便，加工效率高、快捷等优点，为客户在产品深加工时提供更多的方便。

低温真空油浴脱水干燥技术在食品加工业中的应用十分广泛，低温真空油浴脱水技术作为一项新的食品加工技术，已被我国列入食品工业发展的重点推广计划。低温真空油浴脱水技术的进一步开发，必将推动我国现有食品加工业的技术进步，推动农业产业化的深入发展，使我国丰富的农产品资源通过高科技转化为产品优势，为我国食品工业及高产、高效、优质农业开辟出一条新路。我国果蔬资源十分丰富，发展果蔬脆片的生产有着极大的优势，它是我国发展高档、优质、创汇农业的一条新机遇。

真空低温油浴脱水干燥机是我司最新一代真空油浴脱水干燥设备，该产品把热力学，真空技术，流体力学，制冷学，智能机械、电气控制等多学科高度集成在一起的高新技术产品。用户仅需接上水电气即可，操作简单，安全可靠。该产品已在食品行业的多家食品企业投入使用。该设备的关键技术采用PLC和触摸屏程序控制系统，先进的制冷技术，先进的真空机组，即节省冷凝器、最先进的罗茨真空泵，不仅提高了真空度，而且避免了水循式真空泵易出毛病的问题，同时提高生产效率，缩短油炸时间，产品的含油率大大降低，产生的膨化效果远远好于其它常规的真空油炸机，我司最近研发的真空油炸机在国内处于顶尖高端的不可动摇地位。

利用劲森机械的真空油浴脱水干燥机做出的果蔬脆片香脆但不油腻，含油率较常温油炸机低30-40%，含油率极低，它不仅保持了原蔬菜水果的色、香、味，而且还具有低热量，低脂肪，高纤维，富含维生素和矿物质等特点，再加上保质期较长这一优势，所以脆片逐渐成为了人们休闲食品的首选。

该机适用的食品范围：

1、水果类：如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、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、白果、核桃仁、腰果、莲子、冬枣、巴达木等。

技术参数：

型号	JS-25	JS-50	JS-100	JS-300	JS-400	
处理能力（原料kg/次）	25	50	100	300	400	
处理时间（min/次）	约30~60					
极限真空度（Mpa）	-0.098	-0.098	-0.098	-0.098	-0.098	
工作油温（ ）	70~110					
加热源	加热源	电加热		蒸汽或导热油		
	蒸汽耗最（kg/h）			100	200	250
	蒸汽压力（Mpa）	0.2~0.4				
主要加热方式	电磁感应		夹层辅助、油泵外循环、高效列管式换热器			
压缩空气压力（Mpa）	0.5~0.8	0.5~0.8	0.5~0.8	0.5~0.8	0.5~0.8	
冷却水量（T/h）	5	10	20	30	35	

脱油转数 ( r/min )		280 ~ 500	280 ~ 500	300 ~ 400	200 ~ 300	200 ~ 300
电源	电制	真空离心脱油				
	总功率 ( kw )	50	60	27	36	40
理化指标	产品含油率 ( % )	15				
	产品含水率 ( % )	5				