

卧式真空低温油炸机，卧式低温真空油炸机，全自动油炸机

产品名称	卧式真空低温油炸机，卧式低温真空油炸机，全自动油炸机
公司名称	上海劲森轻工机械有限公司
价格	140000.00/套
规格参数	操作方式:全自动 加热方式:蒸汽/电 产能:2-800kg/h
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。

全自动智能真空油炸机是上海劲森针对市场需求，专门研发的一款高端型智能真空油炸机，其操作简单，性能稳定，全程plc智能人机界面控制，作业时只需一键启动即可，中途无需人工操作任何动作，无论产能大小或者多套设备规模化生产，整个操作流程仅需一个人完成，大大节约了生产劳动力，降低了劳动成本，提高了工作效率，真正实现了真空油炸机的智能化作业。

劲森真空油炸机是目前市场上最为先进的智能真空油炸机，该机是上海劲森引进国外先进技术，结合自身多年的研究实践经验，收纳客户在实际生产中的反馈，加以优化改良完善而成。是目前市场上最为完善的智能型真空油炸机。

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、草莓等。
- 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、鸡肉、鱼片，虾、章鱼、小黄鱼、青蛙、泥鳅等。
- 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：

设备型号 (生产型)	js-25	js-50	js-100	js-300	js-400
处理能力 kg/ 次(原料)	25	50	100	300	400

处理时间 (min/次)	30-60	30-60	30-60	30-60	30-60	30-60
极限真空度 (mpa)	-0.096~-0.098	-0.096~-0.098	-0.096~-0.098	-0.096~-0.098	-0.096~-0.098	-0.096~-0.098
油温 ()	70~110	70~110	70~110	70~110	70~110	70~110
加 加热源	电	电	蒸汽	蒸汽	蒸汽	蒸汽
热 蒸汽耗量 (kg/h)			100	200	250	
源 蒸汽压力 (mpa)			0.2~0.3	0.2~0.3	0.2~0.3	0.2~0.3
主要加热方式	电磁感应	电磁感应	盘管	盘管	盘管	盘管
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	0.5~0.8
脱油效率n/min	100~300	100~300	100~300	100~300	100~300	100~300
冷却水量 (t/h)	5	10	20	30	35	
电源	380v/50hz	380v/50hz	380v/50hz	380v/50hz	380v/50hz	380v/50hz
整机功率 (kw)	50	60	27	36	40	