

# 真空油炸机、真空低温油炸机、真空低温油炸设备

产品名称	真空油炸机、真空低温油炸机、真空低温油炸设备
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 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

劲森真空油炸机主要有JS-05型、JS-25型、JS-50型、JS-100型、JS-300型、JS-400型、JS-600型、JS-800型，其中JS-05型主要用于实验研发，是实验室专用的小型真空油炸实验机，JS-25、JS-50、JS-100型为小型生产型真空油炸机，一次投料分别为25kg、50kg、100kg，是中小企业的首选设备。JS-300型、JS-400型为大型真空油炸机，一次投料300kg、400kg，JS-600型、JS-800型为大型双组真空油炸机，一次投料600kg、800kg，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，为使用企业创造更多价值。

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
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

油温 ( )		70~110	70~110	70~110	70~110	70~110
加 热 源	加热源	电	电	蒸汽	蒸汽	蒸汽
	蒸汽耗量 (Kg/h)			100	200	250
	蒸汽压力 (MPa)			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
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
脱油效率n/min		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
整机功率 (KW)		50	60	27	36	40