紫薯干油炸机，果蔬脆片油炸机厂家直销

产品名称	紫薯干油炸机，果蔬脆片油炸机厂家直销
公司名称	厦门诚基科技有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:诚基
公司地址	厦门市湖里区悦华路153号（综合楼）第六层602单元
联系电话	0592-2619939 13799270340

产品详情

紫薯干油炸机-果蔬脆片机哪里有卖-哪里有果蔬脆片机卖的-果蔬脆片机厂家直销- 果蔬脆片的品质高低直接影响着市场的销售，含油率低，不加化学添加剂的产品将逐渐成为主流，过去市场上的一些含油率明显偏高的产品，加入抗氧化剂的产品会逐渐被取代。真正健康绿色的果蔬脆片产品是市场和广大消费者对厂家提出的要求，符合这个要求，企业才能生存下去。

联系人：温小楠：13799270340 15980838655 0592-2619939 QQ：1142191983

产品参数：

型号：zk-1200双罐低温真空油炸机

电压：380V

规格：φ1200

料筐尺寸：φ1200*600

料框数量：1组

工作真空度：-0.093~0.098Mpa

工作温度：70-120℃

真空泵功率：15+4kw

加热方式：导热油

投料：100-300kg/次

外形尺寸：4700*2500*3000

加工食品类型：

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、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；

③干果类：大枣、花生等；

④水产品及畜禽肉类等。

产品简介：

双室真空油炸机是“ 旭众 ”
公司研发的第三代真空油炸设备，也是目前全球、***节能、***安全、***实用的油炸设备；

一、双室真空油炸机特点：

1、双室采用上下两个罐，脱油时确保无回油，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。

2、自动控制温度，无过热、无过压，确保产品质量和安全生产。

3、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。

二、双室真空油炸食品的优点：

1、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。

2、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。

3、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。

4、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。

三、工艺特点：

1、真空油炸是在低温（80～120°C）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。

2、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水产品及畜禽肉类等。

3、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%，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。

4、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。

果蔬脆片口感酥脆、风味各异、有益健康，老少皆宜。保存了新鲜果蔬纯天然的色泽、营养和风味、又具有低脂肪、低热量和高纤维素的特点，含油率明显低于传统油炸食品，无油腻感，也不会产生3-4苯并笓和丙烯酰胺等致癌物。而且保存期长，加工范围广泛。国家对农产品深加工项目扶持力度不断加大，果蔬脆片加工设备的轻工行业标准《果蔬脆片成套设备QB/T
2839—2006》于2006年由秦皇岛通海科技发展有限公司起草完成，从
国家发改委标准网可以查到，足见国家对这一农产品加工新技术的重视程度。