

## 海产品真空油炸机，水产品真空油炸机

产品名称	海产品真空油炸机，水产品真空油炸机
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:自动 加热方式:蒸汽/电 产能:5-800kg/次
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

我国水产品资源很丰富，无论是淡水鱼还是海水鱼，都有很大的水产资源，将这些水资源合理利用，将是创汇的一条新路，目前国内已经有好多企业已经开始开发资源，实现创汇。水产品也成为了一种新兴的休闲食品，是走亲访友的健康食品。这种水产美食携带方便，口感极佳，是创汇增利的极好产品。

目前国内的水产品大都还是高温油炸及烧烤工艺，产品口感不是很理想，在这里上海劲森向大家推荐一款水产品天然的深加工设备-真空低温油浴脱水干燥机，简称真空低温油炸机，利用上海劲森真空低温油炸机加工出的水产品天然、绿色、健康，加工出的每一种水产品都是口感极佳的休闲食品。

鱼虾类休闲食品就是将是将河中或海中的小鱼小虾，利用低温真空油浴工艺加工而成，就是采用低温真空油浴脱水（VF）等先进技术，在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的小鱼、小虾酥，含油率极低，酥而不腻，保存了小鱼本身原有的形、色、香、味，并富含维生素、蛋白质等多种营养成分，具有低盐、低脂、低热等特征。让水产类产品可以随时随地成为开袋即食的休闲美食。

低温真空油浴脱水干燥可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他抗氧化类制剂，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%，而真空油浴食品的含油率在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，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，且具备良好的复水性能。

目前劲森真空低温油炸机主要有JS-05型、JS-25型、JS-50型、JS-100型、JS-200型、JS-300型、JS-400型、以及双套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，是中小企业的最佳首选设备。JS-200型、JS-300型、JS-400型为大型生产型真空油炸机，一次单机入料200kg、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、节能、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。