

鸡翅全自动真空油炸机厂家 鸡翅全自动真空油炸机 诸城广盈机械

产品名称	鸡翅全自动真空油炸机厂家 鸡翅全自动真空油炸机 诸城广盈机械
公司名称	诸城市广盈机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道杨家岭村1-14号（注册地址）
联系电话	18364660831

产品详情

真空油炸机原理

就是根据在真空度为0.093Mpa中订的真空系统中，即压力为0.09Mpa的沸点大约为40度，在负压真空状态下，以油做为传热介质，鸡翅全自动真空油炸机，食品中的水份就会急速蒸发而从物体中喷出，而热量进入食品组织内部，从而使食品细胞膨胀而实现松软多孔的组织结构，在含水食品中真空与低温是紧密相关的，在高真空状态下，可以避免高温油炸所带来的诸多弊端及食品营养损失现象。广东登我公司是国内最早从事油炸、真空油炸食品加设备的制造企业，公司生产的食品加工设备种类齐全，可为各食品生产企业提供食品加工成套设计方案及设备，鸡翅全自动真空油炸机规格型号，公司主要产品有真空油炸机、果蔬脆片加工成套设备、真空冷冻干燥机、真空浸渍设备、真空解冻机、速冻设备、食品油炸设备、清洗、烘干设备、杀菌设备、炒锅、拌料机等产品，公司以高质量的产品、合理的价格畅销海内外。

鸡翅全自动真空油炸机

工艺特点

真空油炸是在低温（80~120℃）对食品进行油炸、脱水，可以有效地减少高温对食品营养成份的损坏。真空油炸脱油有独效果。主要应用于：水果类：苹果、猕猴桃、木葡萄、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；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；干果类：大枣、花生等；水产品及畜禽肉等。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。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。

鸡翅全自动真空油炸机

低温真空油炸脱水技术在食品加工业中的应用十分广泛，鸡翅全自动真空油炸机厂家，低温真空油炸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要推广计划。低温真空油炸脱水技术的进一步开发，鸡翅全自动真空油炸机生产商，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。

鸡翅全自动真空油炸机

鸡翅全自动真空油炸机厂家-鸡翅全自动真空油炸机-诸城广盈机械由诸城市广盈机械有限公司提供。鸡翅全自动真空油炸机厂家-鸡翅全自动真空油炸机-诸城广盈机械是诸城市广盈机械有限公司（www.guangyingjixie.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：杨德光。