

# 山东花生油炸机采购价格 诸城华康机械

产品名称	山东花生油炸机采购价格 诸城华康机械
公司名称	诸城市华康机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都工业园
联系电话	13276461000

## 产品详情

诸城华康机械有限公司生产的双室真空油炸机的工艺特点：

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分的破坏。

真空油炸脱油有非常好的效果。目前主要应用于：水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、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；水产品及畜禽肉类等。

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。

双室真空油炸机特点：

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。

自动控制温度，无过热、无过压，确保产品质量和安全生产。

该机采用不锈钢材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等特点。

诸城华康食品机械有限公司生产的油炸机具有以下特点：

- 1、整机采用不锈钢制作，美观大方。配有自动上料，自动搅拌，自动出料系统
- 2、采用自动控温，可以根据工艺要求分段控制，无过热，花生油炸机厂家批发，无残渣，避免酸价升高，黑油产生，减少了工作用油。
- 3、整体采用食品级不锈钢制作，锅体板厚3mm。由岩棉保温层包裹，温度不散发，天热时操作人员不感觉热辐射，外罩1.5mm拉丝不锈钢板
- 4、引风机功率：1.5kw(锅炉专用)加热管采用  $\geq 6$ mm无缝不锈钢管。

山东花生油炸机采购价格-诸城华康机械由诸城市华康机械有限公司提供。诸城市华康机械有限公司（[www.zchuakang.com](http://www.zchuakang.com)）实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的机械及工业制品项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领诸城华康机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！