

# 瑞海自动化科技 果蔬油炸机型号 贵州果蔬油炸机

产品名称	瑞海自动化科技 果蔬油炸机型号 贵州果蔬油炸机
公司名称	山东瑞海自动化科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道横三路中断
联系电话	18366560477

## 产品详情

### 油炸机为什么要选择真空

一，就是使产品在真空状态下滚揉，会使产品物理体积膨大，松软。使做出来的产品口感更好。

二，果蔬油炸机多少钱，产品在真空状态下滚揉会使产品在摩擦、摔打时减少热量的产生。且在真空状态下产品不会氧化。因此不会使产品在滚揉过程中变质。

三，产品在真空状态下物理组织膨松，贵州果蔬油炸机，有利于辅料的吸收。

山东瑞海自动化欢迎新老客户前来咨询选购果蔬油炸机

### 油炸机的相关流程

油炸机通电前必须向炉体内加油，以免烧坏电热管；加热管每当使用一段时间的时候表面就会产生一些杂质，应及时清理，一个月内至少清理四次；及时清理油炸机表面的残渣，残渣不可积累过多或过厚防止渣内存储热量引发火灾。夏天油水混合油炸设备机每天换水一次，冬天的时候可以根据水质的情况定期更换水，果蔬油炸机生产商，以保护油的质量；加热管必须浸入一个适当的介质中才能工作。一定要定时的检查光电开关的性能还有灵敏度。果蔬油炸机

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，溶于油脂中德气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，由此，油脂的劣化程度大大降低。低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他剂，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。果蔬油炸机

瑞海自动化科技(图)-果蔬油炸机型号-贵州果蔬油炸机由山东瑞海自动化科技有限公司提供。山东瑞海自动化科技有限公司 ( [www.reihai.cn](http://www.reihai.cn) ) 实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的休闲食品加工设备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瑞海自动化科技和您携手步入辉煌，共创美好未来！