

# 花生米油炸机 周口油炸机 瑞海自动化科技

产品名称	花生米油炸机 周口油炸机 瑞海自动化科技
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

### 水分分离型油炸机加热方式

- 1、油水分离型油炸机采取了从油层中部加热的方式，控制上下油层的温度，有效缓解炸油的氧化程度，抑制酸价的升高，果蔬脆油炸机，从而延长炸油的使用寿命。
- 2、该工艺使炸制食品过程中产生的食物残渣、多余水份、重金属很快脱离高温区沉入低温区，随水排掉，当炸油过份干燥时，水层又可供给炸制油层适当的水份，使所炸食品不会出现焦化、炭化现象，周口油炸机，能有效控制致癌物质的产生，花生米油炸机，保证食用者的健康。
- 3、独特的产品工艺和科学的产品结构使用户节省能源。油炸机

### 真空油炸机简介

真空油炸机是同步精度高运转平稳。真空油炸技术是在20世纪60年代末和70年代初兴起的，开始时用于油炸马铃薯片，燃气油炸机，得到了比一般传统油炸工艺具有更好品质的产品，后来又有人用它干燥果片。80年代以后，该技术发展的更快，应用更加广泛。先进的真空油炸机油炸温度应低于95℃，避免了上一代真空油炸（80~120℃）温度过高产生废油的问题。由于真空油炸温度较低，用电作为加热手段是不可取的，会因高温产生大量的废油，这在果蔬脆片设备行业标准内有明确规定。同时大产能的立式真空油炸机弊病很多，脱油和给热均会产生严重的问题，致使果蔬脆片产品初期膨化不好，含油率过高，大产能的立式真空油炸机工业化尚不成熟。油炸机

真空油炸机也分为电动的和电磁的两种，油炸并不只是通过油来进行加热，而是要通过能量来进行热量的传导，电加热的真空油炸机使用效率高，通过电能的转化，使得整体真空油炸机的使用效果更加明显，从现在加热的方式来看，整体的真空油炸机使用吧，巧妙的原理，以及使得油不变质的效果相综合，

一机多用的市场综合的将半自动化真空油炸机和全自动化油压机的使用分别开来，合理的产品使用优势，以及的综合。油炸机

花生米油炸机-周口油炸机-瑞海自动化科技(查看)由山东瑞海自动化科技有限公司提供。花生米油炸机-周口油炸机-瑞海自动化科技(查看)是山东瑞海自动化科技有限公司（[www.reihai.cn](http://www.reihai.cn)）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：张经理。