

肉制品油炸机工艺 肉制品油炸机 山东瑞海自动化公司

产品名称	肉制品油炸机工艺 肉制品油炸机 山东瑞海自动化公司
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

低温真空油炸机特点

低温真空油炸机采用负压技术降低了食用油的沸点，肉制品油炸机，食用油在八十五摄氏度左右沸腾，解决了高温油炸食物产生致癌物的弊病，油炸结束后通过负压高速脱油技术，把食品中浸入的食用油充分排出，降低了产品的成本和高油食品不健康的问题，出料方式自动化减少人工劳动强度。设备温度控制准确，真空泵采用与本设备高度匹配定制产品，可以快速排出油炸食品内的水分，使其膨化变脆，颜色不变化，肉制品油炸机型号，营养不流失。肉制品油炸机

低温真空油炸设备介绍

其结构紧凑，真空脱水、脱油和储油集为一体---限度节省空间，采用内、外循环低压蒸汽大面积换热，加热迅速，油的温度采用智能控制，油温平稳，物料受热均匀，消除了上非设备高温蓄热导致油脂劣变及油温不均匀的弊病；

圆盘式料蓝使投料、出料更方便，升降车出、入料蓝大大降低了劳动强、提高了工作效率。

油脂连续循环过滤，减少了油脂浪费和集中清理料渣的麻烦，油脂不需做特殊回收处理；

自行设计的产品全不锈钢流体喷射真空泵使真空度高达0.098mpa以上，为真空油炸脱水创造了良好条件；

采用设计独特的三支承固定式高速脱油笼，脱油效率明显提高。具有强劲、节能及操作简便等突出特点，肉制品油炸机工艺，适合南北方几十个品种的果蔬原料，加工出的果蔬脆片制品片形更好，色泽鲜亮，含油率低，口感酥脆肉制品油炸机

- 1、油炸网带严禁倒转；
- 2、通电前必须向炉体内加油，以免烧坏电热管；
- 3、工作过程中严禁提升油温，肉制品油炸机厂家，电热管停止工作30分钟后方可提升，彻底断电后方可清理表面污垢；
- 4、清理内部残渣必须网带提升出来，用支持方管托牢后方可清理，防止网带出现意外落下伤人；
- 5、及时清理油炸机斜坡和接渣盒上的残渣，防止累积过多而自燃，引发火灾。肉制品油炸机

肉制品油炸机工艺-肉制品油炸机- 山东瑞海自动化公司(查看)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) 为客户提供“真空油炸机，清洗烘干设备，巴氏杀菌机”等业务，公司拥有“瑞海自动化科技”等品牌。专注于休闲食品加工设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：张经理。