

蔬菜真空油炸机 瑞海自动化科技公司 蔬菜真空油炸机厂家

产品名称	蔬菜真空油炸机 瑞海自动化科技公司 蔬菜真空油炸机厂家
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

油炸机的电气安全问题

- 1、油炸机全部的电气保养修理必须由熟练的来进行操作。要防止油炸机随时可能通电的情况进行操作。
- 2、使用绝缘和电流断路开关从回路、油炸机中把动力取出。用适当的工具确认回线是否连接在一起。电容器没有完全放热时不要接触。
- 3、在油炸机通电前，全部的人必须离开机械。
- 4、在调查电气和电线时才可以打开操作盘的门，确认绝缘装置是否在正常运转。
- 5、绝缘盘的盖子在运转结束时必须关闭。蔬菜真空油炸机

油炸机的产品特点

(1) 先进的油水混合技术，克服了常规油炸机的缺陷，自动过滤，能保持炸油清洁，使炸制的产品始终如一，既提高了产品品质，延长了货架期，又为产品带来了较高的附加值。

(2) 先进的机械配置和控制，能始终保持良好的工作状态，不仅提高了产量而且能够使产品质量稳定，色、香、味统一。

(3) 本机的自动过滤能够大大延长炸油的使用寿命，无须频繁换油，产品炸制过程中所消耗的油相当于产品所吸收的油，节油效率毋庸置疑。

(4) 先进高效的加热系统更大限度的避免了能源浪费，节约大量的能源支出。

(5) 本机连续工作的实现提高了单位工作效率，有效降低了单位成本，对劳动力支出和管理支出也极有帮助。

(6) 采用本设备能大幅度提高产品质量，降低生产过程中发生的各项成本，使您的产品更具市场竞争力。
蔬菜真空油炸机

油炸过程中水和蒸汽首先从这些大空隙中析出，然后由热油取代水蒸汽占有的空间，蔬菜真空油炸机价格，水分的迁出通过油膜，油膜界面层的厚度控制着传热和传质的进行，它的厚度与油的黏度和流动速度有关，与热风干燥相似，蔬菜真空油炸机，脱水的推动力是食品内部水分的蒸汽压只差。由于油炸时食物表层硬化成膜，使其食物内部水蒸气蒸发受阻，蔬菜真空油炸机厂家，形成一定蒸汽压，水蒸气穿透作用增强，致使食物快速熟化，因此油炸制品具有色泽金黄、外脆里嫩、口味干香的特点。蔬菜真空油炸机

蔬菜真空油炸机-瑞海自动化科技公司-蔬菜真空油炸机厂家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）位于山东省诸城市龙都街道横三路中段。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前瑞海自动化科技在休闲食品加工设备中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。瑞海自动化科技取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。瑞海自动化科技全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。