

自动薯条流水线 薯条流水线 诸城鑫焯机械

产品名称	自动薯条流水线 薯条流水线 诸城鑫焯机械
公司名称	诸城市鑫焯机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市舜王街道箭桥路78号
联系电话	15864590308

产品详情

真空油炸机简介：

油水分离油炸机 产品信息：

- 整机采用进口优质不锈钢材料，工艺精湛、坚固耐用。
- 采用智能型数字显示温控器，方便实用。
- 采用水油混合技术，自动过滤残渣，可延长换油周期，大大降低用油成本。
- 采用自动控温，无过热、无残渣，避免酸价升高，黑油产生，大大减少了工作油烟。
- 采用分区控温，有效分离劣质油。
- 设有超温保护装置，让您放心使用。薯条流水线,薯条流水线

真空油炸机

真空油炸机的组成系统：真空油炸釜、油循环加热系统、真空系统水汽捕集系统、液压系统、自动脱油系统、电气控制系统。

(1) 真空系统由真空釜、水汽捕集冷凝器、水环真空泵、水冷却系统及相关的阀件和管路组成。用于系统抽真空，在油炸过程中保存高的真空度。

(2) 油蒸汽加热系统由截止阀、蒸汽电磁阀、安全阀及相关的阀件和管路、监控等组成。用于加热食用油。

(3) 液压系统由液压站、液压缸等组成，用于手动货篮升降个自动油炸过程。

(4) 电控系统采用国际知名的PLC、触摸屏和低压电器组成，用于系统保护和自动控制。

(5) 脱油系统用于油炸结束进行真空离心脱油，以降低油炸食品的含油率。薯条流水线,薯条流水线

专业定做大型果蔬脆片真空油炸机，我公司的油炸机可以降低油脂劣变程度，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。在真空低温加工过程中，油处于负压状态，溶于油脂中的气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，因此，油脂的劣化程度大大降低。

真空油炸机工艺流程

原料---筛选---清洗---切片（切段）---杀青（护色）---沥水---冷冻---真空油炸---真空脱油---调味---产品包装----入库

期待与您的合作，让我们携手并进，共创辉煌。薯条流水线薯条流水线