

# 诸城市国邦机械 红萝卜片脱油一体真空油炸机报价

产品名称	诸城市国邦机械 红萝卜片脱油一体真空油炸机报价
公司名称	诸城市国邦机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市站前西街151号
联系电话	15163672767 15163672767

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市国邦机械有限公司

### 双室真空油炸机特点：

双室采用上下两个罐，脱油时确保无回油，使含油、含水率更低。油炸、脱油、脱水、油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，产品含油量低，产品处于负压状态，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用（例如脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等）所带来的危害。

自动控制温度，无过热、无过压，脱油一体真空油炸机报价，确保产品质量和安全生产。

该机采用不锈钢材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等特点。

### 双室真空油炸食品的优点：

保色作用：采用真空油炸，莲子脱油一体真空油炸机报价，油炸温度大大降低，而且油炸锅内的氧气浓度也大幅度降低。油炸食品不易褪色、变色、褐变，可以保持原料本身的颜色。如猕猴桃极易受热褐变，若采用真空油炸，可以保持其绿色。

### 真空油炸机概述：

- 1、自动控制温度和压力（真空度），无过热、无过压，确保产品质量和安全生产；
- 2、脱油采用变频调速，适合含油率低和含油率高的所有产品；
- 3、油水分离系统可将蒸发的水油冷却分离，减少水循环的污染，提高水的反复使用率，减少油的损耗。

### 真空油炸机工艺特点

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他抗氧化剂，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。

在真空状态下，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且具有良好的复水性能。

#### 真空油炸机的优点：

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，红萝卜片脱油一体真空油炸机报价，由此，琥珀核桃脱油一体真空油炸机报价，油脂的劣化程度大大降低。

#### 真空油炸机工艺特点：

真空油炸是在低温（80~120℃）对食品进行油炸、脱水，可以有效地减少高温对食品营养成分的破坏。

我们公司是研发、制造、生产、销售为一体、具有综合实力的企业，年销量居行业名列前茅。诸城市国邦食品机械有限公司，本着诚信经营的原则，以“诚信为本、质量先行、服务保障”为宗旨。做到安装、调试、售后服务一条龙。

诸城市国邦机械-红萝卜片脱油一体真空油炸机报价由诸城市国邦机械有限公司提供。诸城市国邦机械有限公司（[www.shandongguobang.com](http://www.shandongguobang.com)）是山东潍坊,休闲食品加工设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城国邦机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城国邦机械更加美好的未来。同时本公司（[www.tdqxpj.com](http://www.tdqxpj.com)）还是从事土豆清洗去皮机，芋头清洗去皮机，大姜清洗去皮机的厂家，欢迎来电咨询。