

多功能油炸设备,花生米油水分离炸锅

产品名称	多功能油炸设备,花生米油水分离炸锅
公司名称	诸城市宜嘉机械科技有限公司
价格	12000.00/台
规格参数	品牌:宜嘉 型号:1000型 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市辛兴镇工业园东200米
联系电话	0183-53602202 13053618282

产品详情

多功能油炸设备,花生米油水分离炸锅（130-5361-8282李丽）现在随着生活水平的不断提高，人们对于吃的也越来越讲究，不仅吃的好，更要吃的健康，吃的营养，那么，现在做油炸产品的也就越来越多，各种油炸休闲小食品，以及各种油炸的产品，我们根据市场的需求研究出了油炸设备，不仅可以节省您的成本，更可以加工出好的产品。

多功能油炸设备,花生米油水分离炸锅该设备全部采用SUS304国标材质制作，符合国家食品质量标准认证，双网带输送产品，变频调速，该机入料口独特设计定型板式网带，防止产品漂浮，防止变形，纯油型配自动刮渣系统，该机设有网带翻转机构，能随时清理由内漂浮残渣和网带上的残渣。自动控温，使油炸产品有一个酥脆诱人的稳定外观。使用安全、方便、卫生是理想的油炸设备。

多功能油炸设备,花生米油水分离炸锅优点：

- 1、保色作用：采用真空油炸，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。
- 2、保香作用：采用真空油炸，原料在密封真空状态下被加热。原料中的呈味成份大多数为水溶性，在油脂中并不溶出，并且随着原料的脱水，这些呈味成份进一步得到浓缩。因此采用真空油炸技术可以很好地保存原料本身具有的香味。
- 3、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。

