

油炸机 小型油炸机 得宝机械

产品名称	油炸机 小型油炸机 得宝机械
公司名称	石家庄得宝机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	石家庄新华区和平西路大郭村南
联系电话	18832111388

产品详情

得宝油炸机——食品真空干燥的特点

食品真空干燥的特点1、物料在干燥过程中温度低，避免过热。在真空状态下，水的沸点降低，在真空状态下也就是在低温下操作，可避免在高温下营养成分（如维生素等）的破坏。同时提高了干燥速度，薯片油炸机，能将物料干燥到水分含量很低。例如：糖液超过70 部分成分就会变成褐色，小型油炸机，进而降低产品的商品价值；维生素C超过40 就会分解，改变原有特性，蛋白质在高温下变性，改变物料的营养成分等。同时由于水分迅速蒸发，物料形成多孔状组织，产品溶解性，油炸机，复水性、色泽和口感较好。2、在真空系统中，单位体积内空气的含量大大低于大气中的含量，在这种相对缺氧的环境中进行食品干燥可以减轻甚至避免食品中的脂肪的氧化、色素褐变或其他氧化变质等。另外，在低压（水的饱和蒸汽压）下，食品能干燥到水分含量较低。3、可用较少的热能，得到较高的干燥速率，热量利用率高。

半自动油炸机

半自动油炸机设备介绍

本产品适用于豆类、坚果类、膨化类等多种产品的油炸。

加热方式可选择电、液化气或天然气

设备技术参数外形尺寸1670X1750X1400mm炸区尺寸 1100X200mm容 油量320L整机重量220KG加热方式电、液化气或天然气热 功率60KW额定电压380V频率50HZ产 量400KG/H温度范围 260

我们的管理更加注重细节和关键控制点，以保证我们的产品符合设计要求。

我们将继续传承得宝机械的理念和文化，致力于行业的发展和客户的利益，薯条油炸机，再接再厉。

其干燥过程大致分为三个阶段。 开始阶段：水分快速蒸发阶段（恒速干燥阶段）。物料状态从黏稠到极黏稠。在真空状态下，物料内部对流传热强烈，水分快速蒸发，在这一阶段，蒸发掉一半以上的水分，而耗时耗能很小。 第二阶段：从液态到固态（降速干燥阶段）。物料从极黏稠到全部固化。在这一阶段，物料内部对流传热逐渐减弱，过程缓慢，较早出现的表面结层，很大程度上影响干燥速度。 第三阶段：物料固态干燥的过程（干燥末期）。物料慢慢脱水至含水率达标的块状物。这一阶段蒸发的水分很小，干燥的速度比第二阶段稍快。

油炸机-小型油炸机-得宝机械(优质商家)由石家庄得宝机械制造有限公司提供。“油炸机,连续性油炸机,油炸生产线”就选石家庄得宝机械制造有限公司（www.debao365.com），公司位于：石家庄新华区和平西路大郭村南，多年来，得宝机械坚持为客户提供好的服务，联系人：赵经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。得宝机械期待成为您的长期合作伙伴！