

油水分离油炸机开锅 得宝机械 油炸机

| | |
|------|--------------------|
| 产品名称 | 油水分离油炸机开锅 得宝机械 油炸机 |
| 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——物料干燥过程

烘前料温 物料进入干燥器以前的温度。

烘后料温 物料离开干燥段时的温度。

干燥温度 干燥过程中在规定位置上测得的物料温度。

应给出测量方法和测量位置。应注意干燥物料的上限温度。

温度曲线 物料干燥过程中，物料温度与时间的变化曲线。

干燥过程 表示面积相关的去湿速率的函数，萨琪玛燃气油炸机，它取决于：a. 物料的湿度；b. 干燥开始以来的时间间隔。

干燥时间 将物料由一定的初始含湿量干燥到规定的最终含湿量所经过的时间。

停留时间 物料在干燥机中的时间。

循环时间 物料在连续式工作的干燥机中的停留时间。

物料受热时间 干燥介质与物料接触的时间。

缓苏 干燥后的物料贮存一段时间，使颗粒间或物料内部进行湿热交换使其湿度均化的过程。

物料干燥曲线 物料湿分随干燥时间而变化的曲线。

冷却 物料干燥后降温的过程。

逆流冷却 冷却气体（见2.8）与物料流动方向相反的冷却。

错流冷却（横流冷却）冷却气体与物料流动方向垂直的冷却。

得宝油炸机系列——膨化加工系统

我们的科技团队，更侧重于热能、材料、流体、机械、食品工程等方面的基础研究和新技术的应用，油水分离油炸机开锅，由此保证我们获得更加符合工艺标准、环境标准的设备以及服务。

专为膨化类产品的批量工业化生产而设计。适合于膨化产品及漂浮类产品的加工。成套设备由原料混合系统、挤压膨化系统、油炸系统、炸油处理系统、沥油系统、调味系统、冷却系统、分料系统、包装系统和集中控制系统构成。实现了膨化产品的全自动化生产作业。很大限度的减少人为因素，以保障较高的效率获得更优质的产品。

典型用户：

廊坊澳华食品有限公司

运城康佳食品有限公司

西安哈里清真食品有限公司

山西运城鑫惠食品有限公司

真空油炸食品的优点

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。但是对于油溶性色素，如类胡萝卜素的色素、叶绿素类色素在油炸时，甜不辣油炸机，色素易溶出，油炸机，故在油炸前应应对原料进行预处理，以保持色素的稳定。

保香作用采用真空油炸，原料在密封状态下被加热。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。

油水分离油炸机开锅-得宝机械-油炸机由石家庄得宝机械制造有限公司提供。石家庄得宝机械制造有限公司（www.debao365.com）是一家从事“油炸机,连续性油炸机,油炸生产线”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“油炸机,连续性油炸机,油炸生产线”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使得宝机械在休闲食品加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！