

# 商用真空油炸机生产线价格 山东新迈工业

产品名称	商用真空油炸机生产线价格 山东新迈工业
公司名称	山东新迈工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13054758288

## 产品详情

保色作用：采用真空油炸，油炸温度大大降低，而且油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。

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，黑龙江真空油炸机生产线价格，并且随着原料的脱水，海产品真空油炸机生产线价格，这些呈味成份进一步得到浓缩。由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。真空油炸机生产线价格

### 真空油炸机生产线价格

#### 真空油炸机操作方法

- 1、使用时应保持油锅内的油面高于1/4油锅深度，但高油面高度不能大于2/3油锅深度。
- 2、合上电源开关，红色指示灯亮，此时电源已供至本炉，只要顺时针方向旋转温控器，把所需的温度值对准红点位置，此时绿色指示灯亮，红色指示灯熄，表示电热管工作，锅内油开始升温，当油温升至所需的温度时，温控器能自动切断电源，同时绿色指示灯熄灭，红色指示灯亮，电热管停止工作，锅内油温开始下降，当油温降到设定温度值时，温控器能自动接通电源，此时红色指示灯灭，绿色指示灯亮，电热管又工作，商用真空油炸机生产线价格，油温上升，如此反复循环，以保证油温在设定的温度范围内恒温。

### 真空油炸机生产线价格

加热、油炸、储油、脱油、脱水、油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，大虾真空油炸机生产线价

格，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。在负压状态，以油作为传热媒介，食品内部的水分(自由水和部分结合水)会急剧蒸发而喷出，使组织形成疏松多孔的结构。

## 真空油炸机生产线价格

商用真空油炸机生产线价格-山东新迈工业(推荐商家)由山东新迈工业装备有限公司提供。山东新迈工业装备有限公司( [www.shandongxinmai.com/](http://www.shandongxinmai.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。在山东新迈工业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东新迈工业更加美好的未来。