

小型真空低温脱水萝卜片油炸机 实验型秋葵脆油炸机 山楂脱水低温油炸设备

产品名称	小型真空低温脱水萝卜片油炸机 实验型秋葵脆油炸机 山楂脱水低温油炸设备
公司名称	诸城市梁源机械有限公司销售部
价格	400000.00/台
规格参数	品牌:梁源 材质:304不锈钢 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村（注册地址）
联系电话	13793669235

产品详情

真空油炸机的特点1、梁源大型低温油炸机集加热、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，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；全自动大型菠萝片低温脱水油炸机2、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；全自动大型菠萝片低温脱水油炸机3、脱油采用变频调速，适合含油率低和含油率高的所有产品；4、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；5、油过滤系统：上下油罐、双室加热系统、单独控制加热、油炸时循环过滤油，使油脂始终保持清洁，且减少了油的浪费；6、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。

真空低温油炸脱水干燥机原理

果蔬脆片是以新鲜的水果、蔬菜为主要原料，以食用植物油为热介质，采用真空低温油炸等先进技术，能在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的果蔬食品，含油率低，脆而不腻，保存了果蔬原有的形、色、香、味，并富含维生素、矿物质、纤维等多种营养成分，具有低糖、低盐、低脂、低热等特征。

