

# 山药真空油炸机厂家 汇智自动化 山药真空油炸机

产品名称	山药真空油炸机厂家 汇智自动化 山药真空油炸机
公司名称	诸城市汇智自动化设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄
联系电话	15063672735

## 产品详情

诸城汇智自动化设备有限公司

汇智低温真空油炸机：主要部件全部采用不锈钢制作。轴封关键部件全部采用德国产品，保证产品的高质量。采用气动装置顶开门，采用单臂吊出入货。油炸篮采用一层货篮。均采用圆形油炸篮，脱油时产品均匀分布，不堆积、无死角、脱油效果好。大空间的货篮，不会粘连。货篮的锁紧采用快速夹具，操作便捷。

采用双级真空系统，冷凝器，保证真空(表压)可达-0.11MPa，可缩短加工时间，山药真空油炸机厂家，含油率低。而普通单级水环泵的真空中度只达到-0.096MPa。

诸城汇智自动化设备有限公司

汇智真空油炸机设备配置：

真空油炸机的组成系统：真空油炸釜、油循环加热系统、真空系统、水汽捕集系统、液压系统、自动脱油系统、电气控制系统。

1.真空系统由真空釜、水汽捕集冷凝器、水环真空泵、水冷却系统及相关的阀件和管路组成。用于系统抽真空，在油炸过程中保持高的真空中度。

2.油蒸汽加热系统由截止阀、蒸汽电磁阀、安全阀及相关的阀件和管路、监控仪表等组成。用于加热食用油。

3.液压系统由液压站、液压缸等组成，山药真空油炸机，用于自动油炸过程。

4.电控系统采用国际知名PLC、触摸屏和低压电器组成，用于系统保护和自动控制。

5.脱油系统用于油炸结束进行真空离心脱油，以降低油炸食品的含油量低。

诸城汇智自动化设备有限公司

低温真空油炸机：水果蔬菜深加工是实现果蔬产业化的永恒课题，当代高科技使果蔬深加工跨入了一个崭新领域。采用真空低温油炸加工的天然食品——果蔬脆片口感酥脆，味道鲜美，保持了天然果蔬的色泽、风味和营养成分，是高维生素、高纤维素、低热量的现代食品，被食品界、营养界称为“二十一世纪食品”。现正风靡欧美、日本及东南亚，在国内市场也渐成新宠。

山药真空油炸机厂家-汇智自动化-山药真空油炸机由诸城市汇智自动化设备有限公司提供。诸城市汇智自动化设备有限公司（[www.huizhizdh.com](http://www.huizhizdh.com)）在机械加工这一领域倾注了无限的热忱和热情，汇智自动化一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：吴德。