

综合果蔬干真空油炸机 不锈钢侧开门低温油炸机【上门安装】

产品名称	综合果蔬干真空油炸机 不锈钢侧开门低温油炸机【上门安装】
公司名称	诸城市强大机械厂
价格	300000.00/台
规格参数	电源:380v 功率:27kw 产地:山东诸城
公司地址	诸城市经济开发区万里社区箭桥路西一公里
联系电话	1379-3679159 13793679159

产品详情

综合果蔬干真空油炸机 不锈钢侧开门低温油炸机【上门安装】

真空油炸食品的优点:

- 1、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。
- 2、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,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。
- 3、降低油脂劣变程度:炸用油的劣化包括氧化、聚合、热分解,而以水或水蒸汽与油接触产生水解为主。在真空油炸过程中,油处于负压状态,溶于油脂中的气体很快大量逸出,产生的水蒸汽压力较小,而且油炸温度低,因此,油脂的劣化程度大大降低。

内置真空连续脱油是系统在炸制过程后,在保持高真空度的同时油炸仓的油脂通过泄油阀降入储油仓,然后进行脱油。

这种脱油技术,可以保证油不至于渗透到物料的组织中,即被有效脱出,使炸制出来的脆片组织仍保持坚脆状态,同时避免油的大量渗入而导致脆片在保藏过程中酸败,所以,这项技术的应用也可有效保

证脆片的货架期。采用内置脱油技术生产的产品含油量可控制在20%以下。

另一方面，真空连续脱油配合循环过滤装置及回收系统，能够有效节省油的用量和降低油脂的劣变。