

# 硕赫机械有限公司 脆鱼真空低温油炸机

产品名称	硕赫机械有限公司 脆鱼真空低温油炸机
公司名称	山东硕赫机械有限公司
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三村18号
联系电话	15689146555

## 产品详情

双室真空油炸食品的优点：

**保色作用：**采用真空油炸，脆鱼真空低温油炸机厂家，油炸温度降低，而且油内的氧气浓度也幅度降低。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，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。

**降低油脂劣变程度：**炸用油的劣化包括氧化、聚合、热分解，脆鱼真空低温油炸机生产商，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逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，脆鱼真空低温油炸机生产商，因此，油脂的劣化程度降低。脆鱼真空低温油炸机

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

菌类、果蔬脆片低温真空油炸设备：

生产流程：挑拣--清洗--漂烫--沥水冷却--真空浸渍--冷冻（客户自备）--真空油炸

**真空泵系统：**由高速水泵、喷射器和水循环箱组成。循环水真空泵串联大气喷射器，加快真空度。水环除起“液体活塞”作用，还有散热(对缩压过程)、密封(叶轮与配气板之间)冷却(轴封件)等作用。脆鱼真

## 空低温油炸机

鱼类产品由于肉质柔软多汁、不易贮运保藏，多为就地鲜销。而传统工艺制成鱼片加工繁琐、制成品保质期短、成本高。真空油炸的鱼类制品减缓了油的氧化变质，降低了油耗、能耗，脆鱼真空低温油炸机，提高了原料利用率，降低了产品成本，提高了劳动生产率。同时产品安全卫生，便于保存和携带，是一种较好的休闲旅游食品。真空油炸的鱼类制品要选用新鲜的鱼，去头去内脏。鱼类有腥味，因此在预处理时的工艺便是脱腥。实验表明，用0.1-0.2%CaCL<sub>2</sub>加0.1-0.2%HCL浸泡1h，可有效地去除鱼类的腥味及水溶性蛋白。脆鱼真空低温油炸机

硕赫机械有限公司-脆鱼真空低温油炸机由山东硕赫机械有限公司提供。山东硕赫机械有限公司（sdshuohe.tz1288.com）是一家从事“真空油炸机,低温真空油炸机,果蔬脆片油炸机”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“山东硕赫机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使山东硕赫机械在机械加工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！