

# 小黄鱼真空低温油炸机 硕赫机械 小黄鱼真空低温油炸机厂家

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 小黄鱼真空低温油炸机 硕赫机械<br>小黄鱼真空低温油炸机厂家 |
| 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

双室真空油炸机特点：

双室真空油炸机特点：

双室采用上下两个罐，脱油时确保无回油，使含油、含水率低。油炸、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，小黄鱼真空低温油炸机，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，小黄鱼真空低温油炸机厂家，使组织形成疏松多孔的结构。

自动控制温度，无过热、无过压，确保产品质量和生产。

该机采用不锈钢材料制成，性能稳定、安装使用方便等特点。小黄鱼真空低温油炸机

蔬菜原料应经过筛选，选用成熟、无腐烂、无病虫害、无机械伤、大小适中的蔬菜。马铃薯和红薯还应该注意选择无病变、无发芽的原料。蔬菜脆片的制作与水果类似，但有些蔬菜还有特别需要注意的地方。马铃薯极易褐变，因此护色处理就显得特别重要。经过对五种护色方法的研究比较，小黄鱼真空低温油炸机生产商，得出了由 $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ， $\text{CaCl}_2$ ， $\text{HCL}$ 配合的护色方法，并利用正交试验进一步分析得出了护色条件。采用真空油炸技术生产的无核酥脆枣色泽鲜艳、形状圆润、营养损失少、含油量低。由于其组织得到充分膨化，吃起来香甜酥脆，百吃不厌。如果采用真空充氮包装，可以保质1年以上。小黄鱼真空低温油炸机

真空系统相对于大气压而言，处于负压状态，其压力低于大气压，小黄鱼真空低温油炸机价格，在这种相对缺氧的状态下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用（如脂肪酸败、酶促褐变或其它氧化变质

等)所带来的危害。

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

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。小黄鱼真空低温油炸机

小黄鱼真空低温油炸机-硕赫机械-小黄鱼真空低温油炸机厂家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！