

全自动油炸机 得宝机械 油炸机

产品名称	全自动油炸机 得宝机械 油炸机
公司名称	石家庄得宝机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	石家庄新华区和平西路大郭村南
联系电话	18832111388

产品详情

鸡块油炸机生产线

工艺流程：

成型-上稀浆—上粉—上浓浆—油炸定型—风冷沥油—速冻-包装。

- 1、成型机-利用气压跟模具将产品冲压成形，并实现脱模成排摆放在输送机上。
- 2、上稀浆机-摆放整齐的产品通过网带输送至稀浆机，稀浆机将稀浆通过幕布式淋浆设备淋撒至产品上，为后续产品能沾上更多的淀粉做准备。
- 3、上粉机—将淀粉通过幕布式洒下，底部输送网带通过的淀粉槽布满淀粉，产品通过时，下部跟上部都能沾上淀粉。
- 4、浓浆机—V型凹槽设计，上网带底部，下网带均全部浸入浓浆中，产品经由下网带输送过程，能被浓浆包裹，全部涂上一层浓浆。
- 5、油炸机-前部分进行板式定型，后部采用乙型网带输送，整个过程产品全部浸入油中，恒温定时油炸，将表层的淀粉炸熟定型。
- 6、风冷输送机—将油炸后的产品输送至速冻机的过程，吹掉油炸机表面的浮油，并对产品进行预冷。
- 7、速冻机—零下40度对产品进行速冻，小型油炸机，速冻后产品中心温度达到零下18度，瞬间速冻产品，瞬间定格产品色泽跟柔韧性。

水油混合油炸的原理

水油混合式油炸机工艺是指在同一容器内加入油和水，相对密度小的油占据容器的上半部，相对密度大的水则占据容器的下半部分，在油层中部水平装置加热器加热。水油混合式深层油炸工艺由于加热管水平布置在锅体上部油层中，并采用调温器、温控器自动调整火力使油温恒定在预设温度，有效地控制炸制过程中上下油层的温度，避免食品在炸制中发生过热干烧现象，减缓了炸油的氧化程度。在炸制过程中油炸食品处于上部油层中，食品的残渣则沉入底部的水中，这样在一定程度上缓解了传统油炸工艺所存在的问题。因为炸制食品时，食品残渣从高温炸制油层沉入低温区的水中，同时残渣中所含的油可经过分离后返回油层中，低温真空油炸机，这样残渣一旦形成便很快脱离高温区油层进入低温区水层，随水放掉，不会发生焦化、炭化现象。缓解了油脂的氧化程度，大大延长了炸油的使用寿命，可以成倍节省炸油。同传统的油炸机用了10d的油相比，该机用了10d的油仍然清亮、透明。

水油混合式工艺具有限位控制、分区控温、自动过滤、自我洁净的优点。如果严格控制上下油层的温度，就可使得油的氧化程度显著降低，污浊情况大大改善，而且用后的油无需过滤，只要将食物分解的渣滓随水放掉即可。更重要的是，没有与食物残渣一起弃掉的油，更没有因氧化变质而成为废油扔掉的油，从而所耗的油量几乎等于被食品吸收的油量，补充的油量也近于食品吸收的油量，节油效率显著。石家庄得宝机械制造有限公司是一家集科研、制造、销售、服务于一体，油炸机，专业生产油炸机设备的公司，公司吸纳世界先进机械加工工艺，结合客户需求，在“水油一体”油炸技术基础之上，研制开发出不同类型的油炸设备其中包括：油炸机，油，油炸设备，油炸生产线，连续油炸机，全自动油炸机等等，满足了休闲、坚果、罐头、涂层等各类食品企业的需求。

真空油炸机其实质是在负压条件下，食品在食用油中进行油炸脱水干燥，使原料中的水分充分蒸发掉的过程。

- 1、温度低、营养成分损失少
- 2、减压水分蒸发快、干燥时间短
- 3、有良好的保留制品本身的香气和风味的作用
- 4、具有膨化作用、产品复水性好
- 5、油耗少，油脂劣化速度慢

因此真空油炸工艺可加工出的油炸食品！石家庄得宝机械制造有限公司是一家集科研、制造、销售、服务于一体，专业生产油炸机设备的公司，公司吸纳世界先进机械加工工艺，全自动油炸机，结合客户需求，在“水油一体”油炸技术基础之上，研制开发出不同类型的油炸设备其中包括：油炸机，油，油炸设备，油炸生产线，连续油炸机，全自动油炸机等等，满足了休闲、坚果、罐头、涂层等各类食品企业的需求。全自动油炸机

全自动油炸机-得宝机械-油炸机由石家庄得宝机械制造有限公司提供。全自动油炸机-得宝机械-油炸机是石家庄得宝机械制造有限公司（www.debao365.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：赵经理。