

# 真空油炸设备厂家 山东硕赫机械公司 蘑菇真空油炸设备厂家

产品名称	真空油炸设备厂家 山东硕赫机械公司 蘑菇真空油炸设备厂家
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，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，真空油炸设备厂家，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。真空油炸设备厂家

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。

1) 炸油利用率高

真空油炸过程中油脂处于负压状态，溶于油脂中的气体很快大量逸出，降低了油脂接触空气而被氧化的机率；食品中的水分沸点降低，产生的蒸汽 压力较小，且温度低，油脂的劣化程度大大降低。

2) 油耗少

真空油炸过程水分汽化速度快，因而油炸成品组织多孔疏松，真空状态下脱油，减少油脂在油炸成品松散结构中的存留，脱油效果好，油炸成品含油量少。

3) 采用真空低温油炸先进技术，能在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的食物，含油率低，脆而不腻，保存了食物原有的形、色、香、味，及维生素、矿物质、纤维等多种营养成分。真空油炸设备厂家

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。

硕赫机械真空油炸机优点：

- 1、供热温度低、营养成分损失小。在真空条件下，使原料在 80 左右脱水，有效地避免了高温对食物营养成分及品质的破坏。
- 2、减压、水分蒸发快，干燥时间短。同时在真空状态下，脆秋葵真空油炸设备厂家，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化膨胀，具有良好的膨化效果。
- 3、有良好的保留制品本身的香气和风味的作用。低温真空状态下干燥，大程度上保留了产品色泽，并且有油脂参与干燥，山药真空油炸设备厂家，果蔬脆片风味升级，蘑菇真空油炸设备厂家，质地松脆可口。
- 4、油耗小，油脂劣化速度慢。低温油炸可防止油脂的劣化变质，提高油的利用率，降低成本，产品安全卫生。真空油炸设备厂家

真空油炸设备厂家-山东硕赫机械公司-蘑菇真空油炸设备厂家由山东硕赫机械有限公司提供。“真空油炸机,低温真空油炸机,果蔬脆片油炸机”就选山东硕赫机械有限公司(sdshuohe.tz1288.com)，公司位于：山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村18号，多年来，山东硕赫机械坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。山东硕赫机械期待成为您的长期合作伙伴！