

竹笋低温真空油炸机厂家 山东硕赫机械 低温真空油炸机厂家

产品名称	竹笋低温真空油炸机厂家 山东硕赫机械 低温真空油炸机厂家
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

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。

真空低温油炸机是食品行业一次革命性改革，堪称是食品界的“绿色革命”，硕赫机械专业生产的全自动真空低温油炸机摒弃了旧的油炸设备油炸温度高，废油，耗油的缺点，利用真空状态下的原理，将油炸的温度控制在80度，并且配有油水分离系统，可以将蒸发的水分冷却分离，脆秋葵低温真空油炸机厂家，减少水循环的污染，有力的减少了油以及水的损耗。低温真空油炸机厂家

双室真空油炸食品的优点：

保色作用：采用真空油炸，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，低温真空油炸机厂家，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，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，因此，油脂的劣化程度降低。低温真空油炸机厂家

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，竹笋低温真空油炸机厂家，我们将为您详细介绍。

水果双室真空油炸机的设备配置：

1、水果双室真空油炸机的组成系统：真空油炸双室罐、油加热系统、真空压力系统、排气系统、自动脱油脱水系统、控制系统。

1) .真空压力系统控制着由真空双室罐中压力指数，确保不会出现压力过大过小状态，保证了在油炸过程中罐中的压力安全。

2) .油加热系统控制着真空双室罐中的油温达到一定温度，使产品在合适的油温中进行油炸作业，确保产品的食用性跟食用安全。

3) .排气系统是在油炸过程中将产生的水蒸气等气体及时收集排出，以免真空双室罐内发生意外，确保生产安全。

4) .自动脱油脱水系统是将产品的中多余的油跟水及时排出，以降低油炸食品的含油率，保证产品的美食性，保证了产品的质量。

5) .控制系统用于控制水果双室真空油炸机的整体操作，各个单位系统之间的衔接，保证水果双室真空油炸机的持续运行。低温真空油炸机厂家

竹笋低温真空油炸机厂家-山东硕赫机械-低温真空油炸机厂家由山东硕赫机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东硕赫机械有限公司（sdshuohe.tz1288.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!