

# 全自动草莓脆真空低温油炸设备 智能果蔬脆真空油炸设备 思杰厂家直供

产品名称	全自动草莓脆真空低温油炸设备 智能果蔬脆真空油炸设备 思杰厂家直供
公司名称	山东思杰机械制造有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:山东思杰机械 型号:SJK654 产地:山东潍坊诸城
公司地址	诸城市舜王街道舜和路2177号
联系电话	15153692100

## 产品详情

工作原理：就是根据在真空度为0.093Mpa中订的真空系统中，即压力为0.09Mpa的沸点大约为40度，在负压真空状态下，以油做为传热介质，食品中的水份就会急速蒸发而从物体中喷出，而热量进入食品组织内部，从而使食品细胞膨胀而实现松软多孔的组织结构，在含水食品中真空与低温是紧密相关的，在高真空状态下，可以避免高温油炸所带来的弊端及食品营养损失现象。制作流程：1.选料、分级、清洗、去核、杀青、真空低温油炸、脱油、准却、分选、包装、检验、成品入库，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，使组织形成疏松多孔的结构；2、自动控制温度和压力（真空度），无过热、无过压，确保产品质量和安全生产；3、脱油采用变频调速，适合含油率低和含油率高的所有产品；4、油水分离系统可将蒸发的水油冷却分离，减少水循环的污染，提高水的反复使用率，减少油的损耗；5、油过滤系统：上下油罐、双室加热系统、单独控制加热、油炸时循环过滤油，使油脂始终保持清洁，且减少了油的浪费；6、真空油炸机采用不锈钢材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等特点。