

宁夏真空油炸机流水线 诸城国邦机械

产品名称	宁夏真空油炸机流水线 诸城国邦机械
公司名称	诸城市国邦机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市站前西街151号
联系电话	15163672767 15163672767

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市国邦机械有限公司

真空油炸设备描述：真空系统突破性改进，抽真空能力大幅提升；料篮采用圆盘式多层料蓝，升降车投料，使产品投料方便，产品脱油时不会挤压变形，并镀防粘涂层，装取料更便捷；储油仓加装了内补偿加热器、外加热是改进为列管式换热器，不堵塞，故障率低、效率更高，产品油炸脱水过程中连续不断的慢慢旋转、调整油炸角度，使产品膨化更均匀。

真空油炸设备表面处理工艺改进，做工更加精细；真空油炸设备适合南北方几十个品种的果蔬原料，具有强劲、节能及操作简便等突出特点，加工出的果蔬脆片制品片形更好，色泽鲜亮，含油率低，口感酥脆。

绿色食品真空油炸机 炸南瓜脆片油炸机 水果蔬菜真空油炸机

南瓜，嫩果味甘适口，是夏秋季节的瓜菜之一。在西方南瓜常用来做成南瓜派，即南瓜甜饼。南瓜含有丰富的胡萝卜素和维生素C，可以健脾，预防，防治夜盲症，使皮肤变得细嫩，并有中和致癌物质的作用。真空低温油炸南瓜，也是现代人非常热衷的一种甜点类食品。

真空油炸速冻的作用机制是这样的：

果蔬细胞组织中的水份是以结合状态和游离状态存在的。在速冻过程中，温度降低到点时，那些和亲水胶体结合较弱、主要是处于细胞间隙内的水份首先形成冰晶体。

继之冰晶体附近的溶液浓度增加并受到细胞内汁液所形成的渗透压的推动，冬枣真空油炸机流水线，以及冰晶体对细胞的挤压，致使细胞内的水份不断地向细胞外界扩散，并聚积于冰晶体的周围。同时，在细胞内汁液的水蒸气压大于冰晶体的蒸汽压的情况下，宁夏真空油炸机流水线，也会不断向细胞外界扩散，冬枣真空油炸机流水线价格，并围绕在冰晶体周围。

设备优点；

其结构紧凑，真空脱水、脱油和储油集为一体(大限度节省空间，采用内、外循环低压蒸汽大面积换热，加热迅速，油的温度采用智能控制，油温平稳，物料受热均匀，消除了上非专利设备高温蓄热导致油脂劣变及油温不均匀的弊病；圆盘式料蓝使投料、出料更方便，脆枣真空油炸机流水线厂家直销，升降车出、入料蓝大大降低了劳动强、提高了工作效率。

油脂连续循环过滤，减少了油脂浪费和集中清理料渣的麻烦，油脂不需做特殊回收处理；自行设计的专利产品全不锈钢流体喷射真空泵使真空度高达0.098MPa以上，为真空油炸脱水创造了良好条件；

采用设计独特的三支承固定式高速脱油笼，脱油效率明显提高。具有强劲、节能及操作简便等突出特点，适合南北方几十个品种的果蔬原料，加工出的果蔬脆片制品片形更好，色泽鲜亮，含油率低，口感酥脆。吨综合加工成本较其他机组节省4000元左右（100吨即年节约40万元）

宁夏真空油炸机流水线-诸城国邦机械(推荐商家)由诸城市国邦机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市国邦机械有限公司（www.shandongguobang.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!同时本公司（www.jcjscx.com）还是从事净菜加工生产线，果蔬清洗加工线，净菜加工设备厂家的厂家，欢迎来电咨询。