

红薯低温真空油炸机价格 山东硕赫机械 红薯低温真空油炸机

产品名称	红薯低温真空油炸机价格 山东硕赫机械 红薯低温真空油炸机
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。

硕赫机械低温真空油炸机油炸性能及特点：

低温真空油炸机是根据真空状态下进行食品加工的优点而设计的。真空系统相对于常压而言，是处于负压状态下，如果相对于真空达到0.9mg下，其单位体积内氧气的含量远低于大气中的含氧量，在这种缺氧的状态下进行食品加工、脱水，可以减少食品加工中氧气与食品进行接触而氧化，从而避免氧化反映产生对人体危害，例如脂肪酸化，红薯低温真空油炸机，酶促褐变及氧化、碳化、酶变等有害物质等，从而实现做健康食品之心愿，民以食为天，食则安，民则安，为此食品安全从中央到地方都非常重视，而国民食品安全意识也越来越高，所以加工企业对食品加工工艺要求就要求更严，因此真空油炸就是研发的先进食品加工设备。真空油炸机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0.09 Mpa的沸点大约为40度，在负压真空状态下，红薯低温真空油炸机厂家，以油做为传热介质，红薯低温真空油炸机价格，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，红薯低温真空油炸机价格，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诸多弊端及食品营养损失现象。红薯低温真空油炸机

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。

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。红薯低温真空油炸机

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。

果蔬脆片的加工方法中，真空低温油炸技术已经历了40多年的发展历史，是目前比较成熟的加工技术。而它成本低、耗用时间短，且工艺流程较简单，加工出的产品口感好、营养损失小，适用于果蔬脆片的工业化生产。

时下，根据不同的物料特性，国内外真空低温油炸果蔬脆片采用的加工工艺流程（主要分为两种：

原料 分选 清洗 切片 杀酶 浸渍 淋干 冷冻 油炸 脱油 冷却 分选 真空/充氮包装 成品；

原料 分选 清洗 切片 杀酶 浸渍 淋干 油炸 脱油 冷却 分选 真空/充氮包装 成品。

我们以严谨的服务理念，开拓国内国际市场，建立质量跟踪网络，以客户为中心，开发产品为主导，不断创新，满足不同客户的需求，硕赫机械全体员工将会以快的速度为您提供一流的服务，欢迎新老客户前来洽谈合作！红薯低温真空油炸机

红薯低温真空油炸机价格-山东硕赫机械-红薯低温真空油炸机由山东硕赫机械有限公司提供。红薯低温真空油炸机价格-山东硕赫机械-红薯低温真空油炸机是山东硕赫机械有限公司（sdshuohe.tz1288.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：王经理。