

带鱼真空油炸机设备价格 带鱼真空油炸机设备 山东硕赫机械

产品名称	带鱼真空油炸机设备价格 带鱼真空油炸机设备 山东硕赫机械
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。

1) 炸油利用率高

真空油炸过程中油脂处于负压状态，带鱼真空油炸机设备，溶于油脂中的气体很快大量逸出，带鱼真空油炸机设备价格，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，带鱼真空油炸机设备厂家，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。带鱼真空油炸机设备

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。

先进的真空油炸机油炸温度应低于95℃，避免了上一代真空油炸(80~120℃)温度过高产生废油的问题。由于真空油炸温度较低，用电作为加热手段是不可取的，会因高温产生大量的废油，这在果蔬脆片设备行业标准内有明确规定。同时大产能的立式真空油炸机弊病很多，脱油和给热均会产生严重的问题，致使

果蔬脆片产品初期膨化不好，含油率过高，大产能的立式真空油炸机工业化尚不成熟。

加热、油炸、储油、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，带鱼真空油炸机设备厂家，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。带鱼真空油炸机设备

山东硕赫机械茶树菇油炸线操作说明：

生产流程：挑拣--清洗--漂烫--沥水冷却--真空浸渍--冷冻（客户自备）--真空油炸

真空油炸技术是在20世纪60年代末和70年代初兴起的，开始时用于油炸马铃薯片，得到了比一般传统油炸工艺具有更好品质的产品，后来又有人用它干燥果片。80年代以后，该技术发展的更快，应用更加广泛，食品的真空低温油炸，由于真空的存在，使得脱水占有相当重要的地位，因此与原有意义上的油炸有所不同。带鱼真空油炸机设备

带鱼真空油炸机设备价格-带鱼真空油炸机设备-

山东硕赫机械由山东硕赫机械有限公司提供。山东硕赫机械有限公司（sdshuohe.tz1288.com）是山东潍坊,机械加工的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在山东硕赫机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东硕赫机械更加美好的未来。