

# 山东思杰生产 全自动网红小鱼脆真空油炸机 海鲜真空低温油炸设备

产品名称	山东思杰生产 全自动网红小鱼脆真空油炸机 海鲜真空低温油炸设备
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:SJZK644 产地:山东诸城
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

(1) 真空低温油炸设备采用双密封技术，即动密封与静密封相结合的方法对传动轴及釜体底部进行密封处理。传统密封基本采用单一的填料密封，这样密封效果不理想，而且填料介质使用一段时间后磨损较快，更换麻烦。MVF系列真空油炸设备克服了以上缺点，采用机械密封与进口密封圈相结合的方法，有效地解决了传统填料密封的弊端，使用寿命长而且更换容易，密封效果明显。

(2) 真空低温油炸设备  
加热方式采用蒸汽加热。以蒸汽作为加热介质，比较适合一定规模的工业化生产

(3) 其加热器是螺旋盘管与夹套相结合，直接与炸油换热。使用这一方式的特点是热力足，特别是在炸品进入釜体以后炸油温度下降较多时，加大蒸汽供应可以满足加工时对热量的需求。

适用于的产品有：苹果

秋葵、紫薯、青萝卜、甘薯、土豆、南瓜、香菇蔬菜类等。