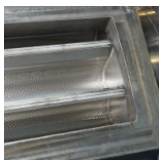
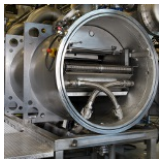
Florigo vac-pro® 3 是市场上最创新的油炸系统之一，通过它，您可以生产出各种油炸产品，包括根菜和水果，脂肪含量更低。Florigo vac-pro® 3 以更低的温度油炸您的产品，减少了油的吸收率，从而降低了脂肪含量，同时无论糖分的含量多少，还减少了丙烯酰胺的形成，这样可以生产出更健康的产品，产品的色泽、口味及纹理也更自然。

优势



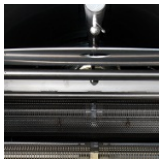
自动化连续式真空原理为您带来始终一致的产品质量，降低能耗，生产过程只需一名操作员。

产品可保留自然的色泽和口味。



因缺氧和低温环境，油质可保持得更久。

油炸工艺中没有蒸汽排放，因此厂区内不会产生气味。



无论糖分的含量多少，丙烯酰胺的水平较低，产品会更健康。

用低质量的原材料生产出优质、畅销的产品。

标准功能及特性

- 旋转进料系统和真空卸料锁
- 真空系统：带润滑油容器的泵，空气过滤器，冷凝器，油雾清除器，冷凝液收集缸
- 卸料锁
- 油循环系统：泵、热交换器、油渣过滤器
- 温度与压力控制

选配功能及特性

- 储油缸

应用

- 休闲食品

规格

Florigo vac-pro® 3			
应用	脱脂	真空油炸机	空气 + 真空油炸机
		单级 kg/hr (lbs/hr)	双级油炸机 kg/hr (lbs/hr)
蔬菜片	是	250 (551)	x
jagariko（膨化条）	否	350 (772)	x
厚切薯片 2-3 mm (0.08-0.1 in)	否	450 (992)	x
厚薯条 6x6 mm (0.3x0.3 in)	是	300 (661)	x
jagabee 9x9 mm (0.35x0.35 in)	是	550 (1213)	x
常规薯片 1.2 mm (0.05 in)	否	x	1500 (3307)
薄薯条 2x2 mm (0.08x0.08 in)	否	x	1100 (2425)

* 上述所有规格均有可能变更，并依具体产品而异，下订单前请先确认。

TO FIND OUT HOW YOU AND YOUR TEAM CAN GET THE MOST FROM YOUR TNA SOLUTIONS, CONTACT US

TNA Australia Pty Ltd, 24 Carter Street, Sydney Olympic Park NSW 2127, Australia Tel +61 2 9714 2300 Fax +61 297 482 970 tnasolutions.com info@tnasolutions.com