

食品			製菓				医薬品・理化学						
蒸す STEAM	切る CUT	炒める FRY	焼く BURN	潰す CRUSH	練る STEAM	混ぜる MIX	冷やす COOL	濃縮 CONDENSE	揚げる FRY	搗く POUND	煮る BOIL	温める WARM	造粒 GRANULATION

低温フライだから、
栄養素や色素をなるべく壊さず調理できる



じゃがいも



さつまいも



りんご

真空フライ装置 VFシリーズ



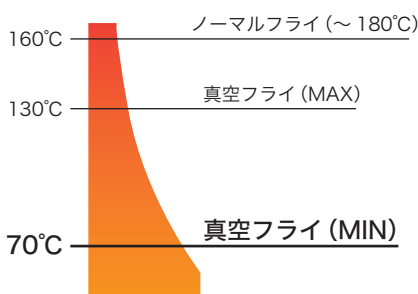
真空フライ装置 VFシリーズ



真空フライとは

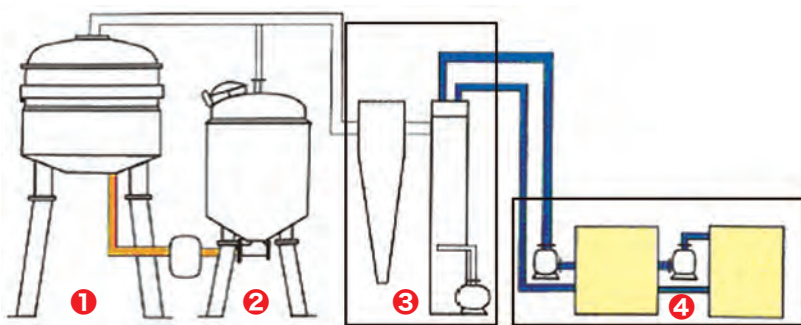
フライ工程を行う缶内を減圧することで、水分の沸点を下げ、低温で原剤料をフライする製法です。

通常では、油温180℃程度が一般的ですが、真空フライ製法では70～130℃の温度帯で原料をフライします。



真空フライの特徴

1. 生野菜・果実をフライした場合、原材料の色素が残りやすい (リンゴ・いちご・インゲン豆・ニンジン・パプリカ等…)
2. 低温でフライする為、原材料に含まれる栄養素・ビタミンを比較的壊さず調理できる (ジャガイモ・リンゴ・カボチャ等…)
3. ノーマルフライでは製品化が困難な食物繊維を多く含む原材料でもフライ可能 (ゴボウ・玉ねぎ・インゲン・サトイモ等…)
4. 低温真空フライ製法では、サクッとした軽い特徴的な食感に仕上がる (パフイング効果)
5. 独特のクッキングフレーバー (加熱香味)
6. 褐変をおこしにくい
7. フライ温度が低い



真空フライヤーの構成

① フライタンク

原料をフライするタンク。弊社独自の真空状態によるフライ油送・フライ・脱油工程が連続して行えます。

② オイルタンク

フライ油をヒートアップさせるタンク。レベルセンサー付で自動補給が可能です。

③ 真空ユニット

ミストセパレータ・コンデンサ・真空ポンプのユニット。真空度PID制御も搭載。

④ 冷水ユニット

チラー・冷水タンク・循環ポンプ搭載。



製品アドバイザーとしての経験も豊富で、真空フライ商品を作成されたことのないお客様への、商品サンプル製作・製品指導・新規事業提案なども行っております。

製品仕様

型式	機械寸法 (W×L×H)(mm)	1バッチ処理能力【原料】(kg)
VF-2	1900×1600×2650	1～2
VF-5	2570×2590×2600	2～5
VF-50C	6000×5000×4500	25～40
VF-150C	6700×6100×4500	60～100

※掲載の仕様は一例です。予告なく変更することがありますので、ご検討の際は仕様をお問い合わせください。

