

龙岩油炸机 山东明贵机械 果蔬脆油炸机

产品名称	龙岩油炸机 山东明贵机械 果蔬脆油炸机
公司名称	山东明贵机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路7700号
联系电话	13563601088 13563601088

产品详情

油炸机

真空油炸是在低温（70~120℃）对食品进行油炸、脱水，龙岩油炸机，可以有效地减少高温对食品营养成分的破坏。设备工作原理是在真空负压状态下，加热、膨化、储油、脱油、油过滤一体化设计，真空低温油炸机，在真空下情况下连续性完成，加工出来的产品含油量低，酥脆可口。采用明贵真空油炸机加工的产品，具有很好的保味保香作用。保味作用:采用真空油炸，原料在密封真空状态下被加热。油炸机

油炸机

油炸食品不易褪色、变色、褐变，可以保持果蔬本身的颜色。如猕猴桃极易受热褐变，若采用真空油炸，可以保持其绿色。多种颜色的混合，组成现在市面上的综合果蔬脆，食用者视觉和味觉嗅觉都可以得到大大的满足。明贵真空油炸机适用范围广，真空油炸机厂家，可用于多种产品的加工，可用来加工秋葵脆、脆枣、香菇脆、西兰花脆、黄鱼酥等产品，欢迎来电咨询。油炸机

一般油炸食品的含油率高达40%~50%，而真空油炸食品的含油率在10%~20%，节油30%~40%，节油效果好。在真空状态下，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，果蔬脆油炸机，且具备良好的复水性能。明贵真空油炸机采用304不锈钢制作，实用性强，可用于果蔬类，海鲜类以及坚果类的低温脱水加工。油炸机

龙岩油炸机-山东明贵机械-果蔬脆油炸机由山东明贵机械科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东明贵机械科技有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为果蔬加工设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!

