

山东明贵机械 真空低温油炸机 福州油炸机

产品名称	山东明贵机械 真空低温油炸机 福州油炸机
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

在真空油炸过程中，油处于负压状态，溶于油脂中德气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，油脂的劣化程度大大降低。明贵真空油炸机采用304不锈钢制作，真空油炸机，实用性强。真空油炸机的工作温度为70~120度，由于其工作过程中，油温较低，低温真空油炸机，又被称为低温油炸机。设备加热方式，可分为电加热或蒸汽加热。常用电源电压380V，也可定制220v等，具体配置可来电咨询。油炸机

油炸机

在真空油炸过程中，油处于负压状态，溶于油脂中德气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，由此，油脂的劣化程度大大降低。设备可用于蔬菜水果等脱水加工，还可用于小黄鱼、刀鱼带鱼、大虾、龙虾尾、鳗鱼、鱼骨等海鲜的低温油炸，经过加工的产品，口感酥脆，香味浓郁，有效提升产品品质。在负压状态，以油作为传热媒介，食品内部的水分(自由水和部分结合水)会急剧蒸发而喷出，使组织形成疏松多孔的结构.欢迎来电咨询选购！油炸机

明贵真空油炸机采用304不锈钢制作，坚固耐用，耐锈蚀，真空低温油炸机，在真空低温状态下，使产品快速膨化脱水。明贵机械真空油炸机型号齐全，还有全套的果蔬预处理设备，包括清洗去皮机，气泡清洗机，冷却线，振动沥水机等，支持根据产量需求定制。真空油炸机采用的是304不锈钢制作，加以品牌电器的辅助，实现设备的自动化稳定运行。比如胡萝卜，猕猴桃，福州油炸机，红心萝卜，紫薯条，秋葵，豆角，南瓜、青萝卜等具有很好的保色作用。油炸机

山东明贵机械(图)-真空低温油炸机-福州油炸机由山东明贵机械科技有限公司提供。山东明贵机械科技有限公司是从事“油炸机,真空低温油炸机,果蔬脆生产设备,清洗机,食品加工机械”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：穆经理。

