

山东明贵机械 低温真空油炸机 阿克苏地区油炸机

产品名称	山东明贵机械 低温真空油炸机 阿克苏地区油炸机
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

明贵真空油炸机采用电加热或蒸汽加热等加热方式，整机采用304食品级不锈钢，坚固耐用，耐锈蚀，使用寿命长。采用真空油炸，原料在密封真空状态下被加热。炸用油的劣化包括氧化、聚合、热分解，而水或水蒸汽与油接触产生水解为主。可用于加工果蔬脆片如香蕉片，南瓜片，猕猴桃片，黄桃条，秋葵干，芒果干，洋葱脆，草莓干，低温真空油炸机，紫薯条，红薯片，胡萝卜片，青萝卜条，红心萝卜片、菠萝蜜脆等的脱水加工。油炸机

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%，低温真空油炸机厂家，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，真空油炸机厂家，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且具有良好的复水性能。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，阿克苏地区油炸机，海鲜类以及坚果类的低温脱水加工。油炸机

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。设备保修一年，终身维修。油炸食品不易褪色、变色、褐变，可以保持果蔬本身的颜色。红心萝卜（心里美萝卜）可保持其鲜艳的紫红色。胡萝卜脆片可保持橙色。设备型号可定制，可来图来样加工。明贵真空油炸机优点为：产量高，人工一人可看2机，人工成本低。即采用真空油炸，油炸温度大大降低，而且加工设备内的氧气浓度也大幅度降低。油炸机

山东明贵机械(图)-低温真空油炸机-阿克苏地区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。