

低温油炸机 东莞油炸机 山东明贵机械

产品名称	低温油炸机 东莞油炸机 山东明贵机械
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

真空油炸机是以油为媒介，在真空负压状态下，用70~120度的油温使产品迅速脱水膨化的设备。膨化好的产品的高速甩油机的作用下，达到快速除油的效果。经过加工的产品，含油量低，口感酥脆。酥脆的口感，浓郁的果蔬香气，爽口的味道，低温油炸机，再加上随时随地可食用。果蔬脆黄鱼酥等产品深受消费者喜爱。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

油炸机

明贵真空油炸机优点为：产量高，东莞油炸机，人工一人可看2机，人工成本低。工作过程真空度高，低温真空油炸机，油温恒定，油炸温度低，可降低油裂变的速度。该设备主要通过真空低温脱水达到快速脱水干燥脆化的效果。加工的产品，无需添加剂，即可酥脆留香的效果。食品脆而不腻，可贮性能良好。工作全程PLC控制，自动化程度好。设备型号多，果蔬脆油炸机厂家，用户朋友们可根据自己工厂的实际需求选购！油炸机

明贵真空油炸机具有很好的保色保香的作用。采用真空油炸，原料在密封真空状态下被加热。由此采用真空油炸技术可以很好地保存原料本身具有的香味。酥脆的口感，浓郁的果蔬香气，爽口的味道，再加上随时随地可食用。果蔬脆黄鱼酥等产品深受消费者喜爱。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。

油炸机 低温油炸机-东莞油炸机-山东明贵机械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!

