

# 香酥鱼骨翅低温真空油炸机 无花果脆VF脱油脱水加工设备 华力 304

产品名称	香酥鱼骨翅低温真空油炸机 无花果脆VF脱油脱水加工设备 华力 304
公司名称	山东华力工业装备有限公司
价格	.00/件
规格参数	华力:材质 不锈钢 起订量:一台起 可售卖地:全国及出口
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路6777号
联系电话	13455662046

## 产品详情

香酥鱼骨翅低温真空油炸机 无花果脆VF脱油脱水加工设备 华力 304

<https://b2b.baidu.com/land?id=7c9f43eec456f969fb5ac7649886d88810>

低温真空油炸机利用真空环境使物料在低温下可快速的干燥。在真空低温油炸技术制成的果蔬脆片---口感酥脆，风味各异。真空油炸技术 保存了新鲜果蔬的色泽，营养和 风味，又具有低脂肪，低热量和高纤维素的特点。低温油炸食品含油率明显低于传统油炸食品，低温油炸食品无油腻感，而且保存期长，加工范围广。

真空油炸机的特点，加热，油炸，储油，脱油，脱水，油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，产品含油量低，产品处于负压状态，山东香菇脆真空油炸机，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用所带来的危害。油的温度采用智能控制，油温平稳，物料受热均匀，消除了上非设备高温蓄热导致油脂劣变及油温不均匀的坏处。