

莲藕真空油浴脱水机，莲藕深加工设备莲藕真空油炸机

产品名称	莲藕真空油浴脱水机，莲藕深加工设备莲藕真空油炸机
公司名称	上海劲森轻工机械有限公司
价格	140000.00/套
规格参数	品牌:劲森 真空度:-0.098 一次投料量:25-800kg
公司地址	上海市嘉定区徐行工业园区（远工：13816851945）
联系电话	13816851945

产品详情

莲藕是我国种植区的农业重要经济作物，也是药用价值相当高的植物，在我国很多地区都有种植，目前国内大多都还是鲜销鲜卖，如何把莲藕发展成为一种休闲即食的果蔬食品，也是一种农业创汇的一条新路。

上海劲森轻工机械有限公司针对市场休闲食品的消费趋向，针对休闲食品的绿色健康化要求，研发设计出国内首款适用、经济、操作简单、生产效率高的休闲油浴脱水食品加工设备---双室低温真空油浴脱水干燥机。

该机是劲森在做了深入的研究和市场考察后，针对国内的一些油炸食品存在着脂肪含量高、品种单调、贮存周期短、生产成本高等一系列缺陷，而开发的一款适用、经济、操作简单、油炸产品效果好的休闲食品加工设备，解决了以上几个长期困扰食品企业的头等问题，同时也得到了广大食品厂家的认可。

莲藕脆是以新鲜的莲藕为主要原料，将莲藕切成均匀的藕片，经过工艺处理之后，以食用植物油为热介质，采用真空低温油浴（VF-Vacuum Fryer）等先进技术，在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的莲藕食品，不仅含油率低，脆而不腻，而且保存了莲藕原有的形、色、香、味，并富含维生素、矿物质、纤维等多种营养成分，具有低糖、低盐、低脂、低热等特征。该机加工的莲藕产品是纯绿色、健康的休闲食品，具有很高的营养价值，是消费者深受喜爱的主要休闲食品。

目前在国内同行业当中，无论是从技术还是产品性能及产量，劲森机械的真空油浴脱水机都是最优越、最先进、产能最大，也是目前唯一一家能做大产能真空油炸机的企业。劲森始终坚持做最优质、高效的真空低温油浴脱水干燥机。劲森机械真空低温油浴机操作时仅需要一个人操作即可，智能化的操作过程无需人工操作，真正做到节约大量运行费用、降低操作人工成本、提高产品工艺质量。

低温真空油浴脱水技术在食品加工业中的应用十分广泛，低温真空油浴脱水技术作为一项新的食品

加工技术，已被我国列入食品工业发展的重点推广计划。低温真空油炸脱水技术的进一步开发，必将推动我国现有食品加工业的技术进步，推动农业产业化的深入发展，使我国丰富的农产品资源通过高科技转化为产品优势，为我国食品工业及高产、高效、优质农业开辟出一条创汇新路。