

# 红枣脆真空油浴脱水干燥机，大型红枣深加工设备

产品名称	红枣脆真空油浴脱水干燥机，大型红枣深加工设备
公司名称	上海劲森轻工机械有限公司
价格	11.00/套
规格参数	品牌:劲森 真空度:-0.098 一次投料量:100-600kg
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

枣富含蛋白质、脂肪、糖类、胡萝卜素、B族维生素、维生素C、维生素 P以及钙、磷、铁和环磷酸腺苷等营养成分。其中维生素C的含量在果品中名列前茅，有维生素王之美称。

红枣脆、冬枣脆是人们生活中必不可少的休闲食品，它主要是经过低温真空油浴脱水的工艺加工而成，就是采用低温真空油浴脱水（VF）等先进技术，在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的红枣脆，含油率低，脆而不腻，保存了枣原有的形、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。红枣资源在我国很丰富，有着很大的市场开发空间，是农民创汇的一条新途径，目前国内红枣的产品都是一些传统的食用方式，用低温真空油浴脱水技术做出的红枣脆产品，将会为红枣带来又一次的食品革命。在不久的将来，必然会成为逢年过节送礼的健康佳品。

该机为我公司专利产品，是我公司自主研发一项高性能产品。是劲森根据市场需求，专为食品加工企业研发了一款高端型真空油浴脱水干燥设备，其操作简单灵活，占地空间合理，维修方便等优点，为客户提供更多的方便和创造更多的价值。本机主要用于开发果蔬类农产品，做口感极佳的天然休闲型果蔬脆片。劲森真空油浴脱水干燥机一改国内普遍常规型的侧开门模式，从而使真空油炸机的产量、效率、做到了最大、最高、人工成本降到了最低，员工操作起来更简单方便，让企业更好的规模化生产，让企业真正实现利润增值。劲森以口碑赢得生存，以质量立足市场，以信誉求发展，以精工的品质，做最实用的真空油浴脱水干燥机，为客户创造更多的价值。