

# 地瓜脆真空油浴脱水干燥机，大型地瓜深加工设备

产品名称	地瓜脆真空油浴脱水干燥机，大型地瓜深加工设备
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

红薯含  
有膳食纤维、  
胡萝卜素、维生素A、B、C  
、E及钾、铁、铜、硒、钙等，营养价值很高，是[世界卫生组织](#)  
评选出来的“十大最佳蔬菜”的冠军。用地瓜做成的地瓜脆香脆可口，甘甜味爽，是一各很棒的天然健康休闲食品。

地瓜脆是将新鲜的地瓜经过加工处理后，以条或片的形式，利用劲森机械的真空油浴脱水干燥机做出的地瓜脆，香脆但不油腻，含油率较常温油炸机低30-40%，含油率非常低，它不仅保持了原地瓜的色、香、味，而且还具有低热量，低脂肪，高纤维，富含维生素和矿物质等特点，再加上保质期较长这一优势，所以地瓜脆逐渐成为了人们休闲食品的首选。

劲森真空低温油浴脱水干燥机是劲森根据市场需求，专为食品加工企业而研发的一款果蔬类农产品深加工设备，其操作简单方便，加工效率高、快捷等优点，在为客户创造价值时，也为产品深加工提供更多的方便。

该机是我司最新一代真空油浴脱水干燥机，该产品把热力学，真空技术，流体力学，制冷学，机械、电气控制等多学科高度集成在一起的高新技术产品。用户仅需接上水电气即可，操作简单，安全可靠。该产品已在食品行业的多家品牌投入使用。该设备的关键技术采用PLC和触摸屏程序控制系统，先进的制冷技术，先进的真空机组，即节省冷凝器、最先进的罗茨真空泵，不仅提高了真空度，而且避免了水循式真空泵易出毛病的问题，同时提高生产效率，缩短油浴时间，产品的含油率大大降低，产生的膨化效果远远好于其它常规的真空油浴设备，我司最近研发的真空低温油浴脱水干燥机在国内处于顶尖

高端的不可动摇地位。

低温真空油浴脱水技术在食品加工业中的应用十分广泛，低温真空油炸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。低温真空油浴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新路。

我们的设备不仅在上海、山东、江苏、福建、陕西等一二线城市受到了广大客户的认可和好评。而且远销日本、马来西亚、新加坡等国，也得到了国外客户的好评，为我们的设备远销国外赢得了良好的口碑。

本机适用的食品范围：

1、水果类：如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、草莓、菠萝蜜、冬枣、青梅等

2、蔬菜类：如胡萝卜、萝卜、甘薯、马铃薯、南瓜、大蒜、洋葱、蘑菇、冬瓜、秋葵、莲藕、莲米、青豆、香椿、鱼腥草、芦笋、竹笋等。

3、坚果类：花生、核桃、巴旦木、各种豆类。

4、肉食类：如牛肉、鱼片、虾、小龙虾、章鱼、小鱼仔、武昌鱼等。