

香菇脆真空油浴脱水干燥机 大型香菇深加工设备

产品名称	香菇脆真空油浴脱水干燥机 大型香菇深加工设备
公司名称	上海劲森轻工机械有限公司
价格	1110.00/套
规格参数	品牌:劲森 真空度:-0.098 油炸温度:70-110度
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

香菇脆（片）又叫香菇酥，是采用国际先进的真空低温脱水(VF)技术加工而成,有效保留了香菇中的主要营养成分,是一种高度浓缩的即

食“新鲜”[香菇脆](#)

产品。经该工艺获得的产品具有风味浓郁、口感酥脆、含油率低、附加值高、感官品质好等特点，为香菇的[深加工](#)

利用提供了一条切实可行的新途径。香菇脆（片）营养丰富，是高蛋白、低脂肪的“健康食品”。有“食用菌皇后”的美称，经常食用有益智安神功效。特别适合老年人和工作繁忙的中青年人士食用。

香菇原料在低温条件下进行油浴脱水[加工](#)

，大大减少了天然色素与芳香物质的损失，并抑制微生物和酶的有害作用，充分保持蔬菜原有的色泽与香味

，口感松

脆。产品高纤维素

、多种维生素和微量元素，低脂肪、

低热量，适用于疾病患者的健康[食品](#)

，也可以作为偏食儿童和肥胖人员的营养佳品。由于其携带方便，保存期长，更适用于休闲，旅游、野外作业人员食用。

该机为我公司

专利产品，是我公司自主研

发一款高性能产品。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，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，从而使真空油浴脱水干燥机的产量、效率、做到了最大、最高、人工等成本降到最低，员工操作起来更简单方便，让企业更规模化的去生产，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。

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化、健康化要求，而研发设计出国内

首款适用、经济、操作简单、生产效率高的休闲食品深加工设备---双组低温真空油浴脱水干燥机。

单机设备最大产量做到了一次投料300kg，其中大型双组

真空油浴脱水干燥机一次投料600kg，某些产品最快加工时间仅需30分钟，真正做到了大产量、高效率，该机真正解决了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。