

# 果蔬脆片真空油炸机，全自动果蔬脆片生产线

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 果蔬脆片真空油炸机，全自动果蔬脆片生产线                   |
| 公司名称 | 上海劲森轻工机械有限公司                           |
| 价格   | 1111.00/套                              |
| 规格参数 | 真空度:-0.098<br>油炸温度:70-110度<br>操作方式:全自动 |
| 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

### 果蔬脆片真空油炸机，全自动果蔬脆片生产线

我国果蔬资源十分丰富，有着很大的资源，在所有的休闲食品中，果蔬脆片几乎占有了一种理想食品的全部特征，是国际潮流食品。果蔬符合国际食品的发展走向，顺应了“农产品现代化、国际化的走势”。开发果蔬脆片产品不仅能缓解农业鲜卖和滞销双难的被动局面，为食品产业提供更多优质、价廉的果蔬原料。所以发展果蔬脆片的规模化生产有着极大的优势，它是我国发展高档、优质、创汇农业的一条新路。

当前国内已开始改变果蔬鲜销的现状，开始逐步向果蔬深加工方向发展。当前果蔬深加工的发展程度在很大的程度上受到了果蔬深加工机械的影响，所以说果蔬深加工将是一个十分火爆的行业。目前，国内外市场对果蔬深加工食品需求逐年增加，特别是国际市场消费量很大。

果蔬脆片是以新鲜的水果、蔬菜为主要原料，以食用植物油为热介质，采用真空低温油炸（VF-Vacuum Fryer）等先进技术，在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的果蔬食品，不仅含油率低，脆而不腻，而且保存了果蔬原有的形、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。果蔬脆片是纯绿色、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。

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

休闲油炸食品加工设备---双室低温真空油炸机。

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炸机一次投料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。