

猕猴桃脆片真空油炸机_猕猴桃低温油浴脱水干燥机

产品名称	猕猴桃脆片真空油炸机_猕猴桃低温油浴脱水干燥机
公司名称	上海劲森轻工机械有限公司
价格	138000.00/套
规格参数	品牌:劲森 操作方式:全自动 加热方式:蒸汽加热
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

猕猴桃，也叫奇异果

，果形椭圆近球形，皮黄褐色或黄绿色，表面有细绒毛，皮薄。果肉淡绿色，半透明，细嫩，汁多味香，酸甜可口。猕猴桃营养价值很高，含有糖类、脂肪、蛋白质、氨基酸，和磷、钾、钙、铁、镁等矿物质，而且含多种维生素，有“维生素果”、“超级水果”、“水果之王”的美誉，并且具有很高的营养价值，深受大众的喜爱。

目前市场上猕猴桃的吃法多为鲜食，或者加工成果汁、果酱、果脯。上海劲森在这里向大家推度荐一种把猕猴桃加工成一种天然的、绿色的休闲食品-猕猴桃脆片。

猕猴桃脆片是在 **真空** 状态下，通过低温油浴脱水的方法，将猕猴桃内的水分蒸发掉，从而得到含水量在5%左右的水果干品。它不含色素，无防腐剂，富含纤维，是健康绿色的休闲食品。用最先进的真空油浴脱水技术，即保证了猕猴桃的营养成份不流失，又保证了猕猴桃本身的香、脆、甜，松脆适口、香而不腻，由于其营养价值高，便于储藏保鲜和运输，而且是一种很好的休闲食品。深受消费者的喜爱。

真空低温油浴脱水干燥机是我司新一代高性能产品，是在真空油炸机的基础上改良和优化而研制的一款高性能果蔬深加工设备。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，主要用于果蔬类农产品开发，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。上海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。

营养、方便、安全、绿色是当前食品生产发展的趋势。风味独特、纯绿色的果蔬脆片深受

美国、澳大利亚、日本、马来西亚、新加坡、港台、韩国等发达国家和地区人们的欢迎。国内，随着人民生活水平的不断提高，人们也日益追求天然风味食品，在北京、上海、福建、陕西、江苏、山东、东北等一二线城市已经受到消费者的热烈追求。市场需求量急增，产品供不应求。