

雪莲果真空油炸机，雪莲果真空低温油浴脱水干燥机

产品名称	雪莲果真空油炸机，雪莲果真空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	140000.00/套
规格参数	操作方式:自动 加热方式:蒸汽 生产能力:5-800kg/次
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

雪莲果真空油炸机，雪莲果真空低温油浴脱水干燥机，大型雪莲果深加工设备

雪莲果，因为雪莲果的根很像甘薯，所以又有菊薯、雪莲薯、地参果、神果等别称，在中国四川又被称作“万根苕”，原产于南美洲的安地斯山脉。菊薯的块根含有丰富的水分与果寡糖，尝起来既甜又脆，也可以当做水果食用。在台湾的市场里，商贩以“地下水果”或“天山雪莲”的名称来称呼菊薯。

在日本，日本科研人员正在开发雪莲果作为提取低聚果糖的原料，研发一系列加工产品。雪莲果的食用部分为根块，形状像甘薯，但不含淀粉，多汁，口感脆嫩、爽口、味甜，既可以洗净削皮生吃，也可以做成菜肴、果茶或者甜饼，目前雪莲果大多还是用这些传统的饮食习惯来吃，还没有做到保持雪莲果本身营养价值不损失的深加工产品。雪莲本身的营养价值很高，市场上也有一些用传统方法来深加工的雪莲果产品，但是都很难保存雪莲果本身的营养价值。

在这里上海劲森向大家推荐一款雪莲果的深加工设备，劲森真空低温油浴脱水干燥机，市场上通俗的叫法就是真空油炸机，通过我公司的真空低温油浴脱水干燥设备，可以将雪莲果进一步深加工，利用真空低温油浴脱水技术，在极短的时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的天然绿色雪莲果产品，该产品即保持了雪莲果本身的色、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，再加上保质期长的优势，该产品必将迎来属于它的又一个春天。

劲森品牌真空低温油浴脱水干燥机是上海劲森新一代的高性能产品，引进意大利技术，在常规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。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食品企业投入使用。该设备的关键技术采用PLC和触摸屏程序控制系统，实现了自动化操作，先进的低温脱水技术，进口水循式的真空机组，即节省冷凝器及真空泵的用水，又提高了真空度，同时也提高生产效率，缩短油浴时间，产品的含油率极大降低，产生的膨化效果远远好于市场上常规的真空油炸机，我司最近研发的真空油浴脱水干燥机在国内处于顶尖高端的

不可动摇地位。

目前在国内同行业当中，无论是从技术还是产品性能、品质及产量，上海劲森轻工真空油浴脱水干燥机都是最高效、先进、生产能力最高，也是目前唯一一家能做大产能真空油浴脱水干燥机的良心企业。虽然和进口设备还有一定的差距，但在国内同行当中，上海劲森设备的优良做工和稳定性，绝对是行业当中的翘楚，无其左右。上海劲森生产的低温真空油浴脱水干燥机，无论是多套混合使用还是单套独立使用，操作时都做到了一人操作即可，智能化的操作模式，真正实现了节约费用、降低成本、提高产品加工效率。

从公司成立至今，上海劲森始终坚持做最优质、高效的低温真空油浴脱水干燥机。为了达到进口设备的品质和加工水平，上海劲森一直在砥砺前行，努力奋斗，永不言弃。