

# 团购薯片真空油炸机

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 团购薯片真空油炸机                |
| 公司名称 | 沧州巨胜机械设备有限公司             |
| 价格   | 13000.00/台               |
| 规格参数 | 巨胜:巨胜<br>河北沧州:河北沧州       |
| 公司地址 | 河北省沧州市献县高官乡陈高官村          |
| 联系电话 | 0317-5810182 18134072452 |

## 产品详情

团购薯片真空油炸机是在低温（80~120℃）对食品进行油炸、脱水，可以有效地减少高温对食品营养成分的破坏真空油炸脱油有不同的效果。

目前主要应用于：水果类：苹果、猕猴桃、木葡萄、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；

蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、香菇、蘑菇、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；

干果类：大枣、花生等；

水产品及畜禽肉等。

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他抗氧化剂，可以提高油的反复利用率，降低成本。一般油炸食品的含油率高达40%~50%，而真空油炸食品的含油率在10%~20%，节油30%~40%，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。

在真空状态下，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且具有良好的复水性能。

真空油炸机在真空环境中进行油炸，所需油温较低，且氧化影响较小，目前采用真空低温油炸工艺将油炸和脱水有机地结合在一起的技术发展更快，应用范围更广，尤其适用于含水量较高的果蔬榨汁产品，真空低温油炸食品具有较好保留原有风味和营养成分，味道可口，附加值高，具有广阔的开发前景