

鱼豆腐双头连续生产静压麻花机规格型号 诸城广盈机械

产品名称	鱼豆腐双头连续生产静压麻花机规格型号 诸城广盈机械
公司名称	诸城市广盈机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道杨家岭村1-14号（ 注册地址）
联系电话	18364660831

产品详情

油炸流水线的主流技术

油水混合技术使油层下面的水不断产生少量蒸汽，并透入油层给炸油补充水分，从而抑制油不大量挥发；中部加热工艺可根据需要，随意调节的电控装置控制上下的温度，有效缓解炸油的氧化程度，抑制酸介的产生，从而延长了炸油的使用周期，减少浪费，鱼豆腐双头连续生产静压麻花机，比传统油炸机节省油50%以上，鱼豆腐双头连续生产静压麻花机生产厂家，同时减少了空气污染，让操作者避免了烟熏火燎之苦。该工艺通过限位控制，分区控温，科学利用植物油与动物油的比重关系，使油炸类食品浸出的动物油自然沉入植物油下层，这样中上层工作油始终保持纯净，可同时炸制各种食品，互不串味，一机多用，可增加您的经营品种。

鱼豆腐双头连续生产静压麻花机

真空油炸机的原理

真空油炸机的原理：该设备以食用植物油为热介质，鱼豆腐双头连续生产静压麻花机报价，采用低温真空油炸的先进技术，能在极短时间内迅速脱水干燥，鱼豆腐双头连续生产静压麻花机规格型号，获取含水量很低的果蔬食品，使用该设备所生产出来的食品含油率低，脆而不腻，保存了果蔬原有的开头颜色和味道，并富含维生素、矿物质、纤维等多种营养成分，不同于传统的油炸技术的是该产品具有低糖、低盐、低脂、低热等特征。

鱼豆腐双头连续生产静压麻花机

麻花油炸流水线工艺：

工艺流程：

麻花成型-输送上料-醒发-油炸-拌料

?本机主体采用优质SUS304不锈钢制作

?油炸机可采用电、导热油炉、燃气的加热方式，过滤系统可实现边油炸边过滤

?网带采用凹槽型，防止麻花在传动过程中滚动

?产量：可同时满足6-10台麻花机生产。

鱼豆腐双头连续生产静压麻花机如果对我们的产品感兴趣请继续关注我们，随时为您服务

鱼豆腐双头连续生产静压麻花机规格型号-诸城广盈机械由诸城市广盈机械有限公司提供。鱼豆腐双头连续生产静压麻花机规格型号-诸城广盈机械是诸城市广盈机械有限公司（www.guangyingjixie.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：杨德光。