

# 云南蔬菜脆片真空脱水油炸机 诸城华都食品机械

产品名称	云南蔬菜脆片真空脱水油炸机 诸城华都食品机械
公司名称	诸城市长风机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道密州中小企业机电创业基地
联系电话	13853673238

## 产品详情

### 低温真空油炸设备的优势

诸城市花都机械有限公司专业生产真空油炸锅，全不锈钢生产，触摸屏控制，操作简单，倾斜浇注，清洗方便，片式真空油炸机厂家，蔬菜脆片真空脱水油炸机哪家好，自动排油装置，酥枣酥真空油炸锅，功能齐全，规格不同，价格不同，价格左右欢迎来电咨询或来厂体验，威海芯片真空油炸锅，我们的很多客户带产品或送到公司进行检测，解除了客户的担忧，我们的鱼苗可以炒各种产品，如油炸海鲜（各种鱼），水果（芒果片，香蕉片，苹果片，红薯，大枣等），蔬菜（薯片，黄秋葵，香菇，广泛豆类等，肉类（猪排等）。

### 真空油炸机的特点

诸城花都机械生产的真空油炸锅的特点是：减少高温食品营养成分的损害。低温真空油炸可以防止食用油脂的变质，云南蔬菜脆片真空脱水油炸机，并且可以改善油的重复使用并降低成本。一般来说，油炸食品的含油量高达40%至50%，蔬菜脆片真空脱水油炸机联系电话，我公司的“真空油炸锅”真空油炸食品的油脂率为10%，燃油经济性为30%-40%，节油效果好。很了不起。真空油炸锅强调真空中的“低温煎炸”，而低温真空油炸休闲食品则更多地倡导零食的保健功能，有效地保留了食品本身的营养价值。

果蔬脆片是水果脆片和蔬菜脆片的统称，是以水果、蔬菜为主要原料，经真空脱水等工艺生产的各类水果、蔬菜脆片。

果蔬脆片采用的真空技术，蔬菜脆片真空脱水油炸机参数，在食品干燥方面的应用原理很简单，就是在

负压条件下，水分沸点的降低，提高了水分蒸发的速度。并由于温度的降低，使干燥过程对食品性状改变不大。这种食物干燥技术就衍生出了两种比较常用的加工技术：真空低温冻干和真空低温油炸。

云南蔬菜脆片真空脱水油炸机-

诸城华都食品机械由诸城市长风机械科技有限公司提供。云南蔬菜脆片真空脱水油炸机- 诸城华都食品机械是诸城市长风机械科技有限公司（[www.zcchangfeng.com](http://www.zcchangfeng.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：隋经理。同时本公司（[www.hdyrcrj.com](http://www.hdyrcrj.com)）还是从事鱼肉采肉机，鱼骨肉分离机，鱼去刺机的厂家，欢迎来电咨询。