

# 苹果脆真空低温油炸机联系电话量大从优

|      |                     |
|------|---------------------|
| 产品名称 | 苹果脆真空低温油炸机联系电话量大从优  |
| 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

我公司开发的真空油炸锅近年来销往全国各地，赢得了业界和客户的一致好评。它采用蒸汽盘管加热，采用液压原理开启，进料和卸料，与其他厂家略有不同。制造商使用组合式笼式方法，这需要大量人工，我们比其他制造商更方便，更快捷，节省时间和人力，大大降低生产成本，详情请联系我们。1.在80-120 ° C的低温下低温真空油炸，油炸和脱水食品，有效减少对食物营养的损害，保持食物的颜色和风味，防止食用油脂的变质。2.自动控制温度和真空，无过热，无过压，确保生产安全。3.油水分离系统可分离和蒸发水油，减少水循环污染，提高水的再利用率，减少油耗4，根据具体食物调整油炸温度，达到满意的油炸效果。5，变频调速除油，适用于所有含油量不同的产品6，双罐加热，分开控制加热，提高加热效率，保持油温一致。7，采用不锈钢材料，性能稳定，易于安装和使用等。

顾名思义，果蔬脆片是水果脆片和蔬菜脆片的统称。它以水果、蔬菜为主要原料，经真空油炸脱水等工艺生产的各类水果、蔬菜脆片。较之传统油炸食品，苹果脆真空低温油炸机联系电话，果蔬脆片的口感更酥脆、风味更独特，它不仅低脂肪、低热量、高纤维素，还不含人工合成添加剂、携带方便、保存期长。也正是凭借上述优势，其消费群体更为广泛，而且是偏食儿童的新增选择，更是居家旅游、娱乐场所的必备好物。

真空低温油浴脱水干燥技术，又称真空油炸，于20世纪70年代初开始在国际市场上出现，其历史可以追溯到20世纪90年代的中国。由于其生产过程，它有效地避免了食物的高温营养和质量。销毁，更好地保留了原料的原始风味和营养成分，所生产的产品质量优于传统的传统油炸工艺。真空低温油浴脱水的基本原理是在减压条件下，以油为介质，降低食品中的水汽温度，脱水可在短时间内快速脱水，实现低温条件下食品的脱水和干燥。导热油脂还可以在改善作为食品脱水和加热介质的食品风味中起重要作用。因此，真空低温油浴脱水工艺具有以下特点：水分快速蒸发，干燥时间短，温度低，营养成分损失少，对食品的膨化效果好，产品再水化好;该产品具有较长的保质期。由于原理如上所述，所用的油必须是食用油。为了节省生产成本，许多公司将选择相对低价的油，如豆油和棕榈油。

苹果脆真空低温油炸机联系电话量大从优由诸城市长风机械科技有限公司提供。苹果脆真空低温油炸机联系电话量大从优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.hdgsqxj.com](http://www.hdgsqxj.com)）还是从事果蔬清洗机，气泡清洗机，果蔬清洗加工流水线的厂家，欢迎来电咨询。