

山东明贵机械 蘑菇油炸机厂商

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 山东明贵机械 蘑菇油炸机厂商 |
| 公司名称 | 山东明贵机械科技有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市人民东路7700号 |
| 联系电话 | 13563601088 13563601088 |

产品详情

油水分离工艺使油局部受热，因而油的氧化程度显著降低。自动控温加热器使上层油温保持在180 ~230 左右，油水分离界面的温度控制在55 以下，下层油温比较低，因而油的氧化程度大为降低，油的重复使用率大大提高。

炸制食品时产生的食物残渣由于重力作用从高温油层落下，积存于底部的水层中，可定期经排污口排除，无需过滤处理，避免了传统纯油油炸工艺产生的食物残渣对食品造成的许多不良影响。

油炸机

洋葱圈油炸机智能控温，可以实现自动加料，自动搅拌和自动出料，一定程度行减少人工成本，使用简单，操作方便。全自动洋葱圈油炸机能加热方式主有电加热、导热油加热、天然气加热、液化气加热以及外部循环加热等。油炸出的食品不仅色、香、味俱全，外观干净美观无黑渣，而且提高了产品产量，延长了产品的保质期。全自动油炸机整机操作简单，性能稳定，安全性高，机械结构合理，搅拌系统采用公转与自转结合的搅拌方式，蘑菇油炸机厂家直销，搅拌桨可拆卸更换，以满足不同产品加工要求。油炸机

一、真空低温油炸脱水干燥原理：

果蔬脆片是它以新鲜的水果、蔬菜为主要原料，以食用植物油为热介质，采用真空低温油炸等先进技术，能在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的果蔬食品，含油率低，脆而不腻，保存了果蔬原有的形、色、香、味，并富含维生素、矿物质、纤维等多种营养成分，具有低糖、低盐、低脂、低热等特征。油炸机

山东明贵机械(多图)-蘑菇油炸机厂商由山东明贵机械科技有限公司提供。山东明贵机械科技有限公司(www.mingguijixie.com)为客户提供“油炸流水线,蔬菜清洗流水线,巴氏杀菌流水线,风干线”等业务,公司拥有“山东明贵机械”等品牌。专注于果蔬加工设备等行业,在山东潍坊有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:梁经理。