

# 哈密地区蚕豆油炸机 山东国兴机械 蚕豆油炸机价格

产品名称	哈密地区蚕豆油炸机 山东国兴机械 蚕豆油炸机价格
公司名称	山东国兴机械装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市经济开发区
联系电话	15610262008

## 产品详情

### 低温真空油炸机特点

- 1.自动控制温度，无过热、无过压，确保产品质量和安全生产。
- 2.该机采用不锈钢材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等1低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，可以提高油的反复利用率，油炸机，降低成本。一般油炸食品的含油率高达40%~50%，燃气油炸机，而真空油炸食品的
- 3.含油率在10-20%，节油30%-40%，蚕豆油炸机价格，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。
- 4.在真空状态下，蚕豆油炸机商家，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，哈密地区蚕豆油炸机，产品酥脆可口，且具有良好的复水性能。

### 蚕豆油炸机

### ?油炸机适应范围

我公司生产的油炸机适应范围：

- 1, 蚕豆油炸机多少钱，面食类；麻花、锅巴、蜜食、蜜三刀、油条、麻团、面筋、江米条、沙琪玛、馓子等。

2, 肉食类；扒鸡（上色）、板鸭（上色）、红烧肉、丸子、牛肉干、五花肉、鸡腿、猪蹄、。

3, 坚果类；花生米、青豆、蚕豆、葵花籽。

4, 豆制品；豆干、豆泡、鱼豆腐、豆参。

5, 海产品；各种鱼类、虾仁、扇贝、海红、小鱼仔、鱿鱼圈、鱿鱼仔。

6, 其它类；蔬菜饼、天夫罗、茄盒、藕合、挂浆挂糊类各种油炸膨化食品。蚕豆油炸机

真空油炸是在六十年代末和七十年代初发展起来的一项新的食品加工技术，具有许多独到之处和对加工原料的广泛适应性。因此在七十年代和八十年代，该技术在美国和日本有了很大的发展，国际上已经出售的真空油炸食品有水果类的苹果、猕猴桃、柿子、草莓、葡萄、香蕉等；蔬菜类的胡萝卜、南瓜、西红柿、四季豆、甘薯、土豆、大蒜、青椒、洋葱等；肉食水产类的牛肉干、鱼片、虾等。我国近年来对真空油炸技术的研究开发也很活跃，先后开发了香蕉、苹果等果蔬真空油炸制品。蚕豆油炸机

哈密地区蚕豆油炸机- 山东国兴机械-蚕豆油炸机价格由山东国兴机械装备有限公司提供。山东国兴机械装备有限公司（[www.gxjxzb.cn](http://www.gxjxzb.cn)）在机械及工业制品项目合作这一领域倾注了无限的热忱和热情，山东国兴机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：石经理。同时本公司（[www.rwlsx.com](http://www.rwlsx.com)）还是从事肉丸流水线，肉丸成型流水线，蒸煮冷却肉丸流水线的厂家，欢迎来电咨询。