

不锈钢油炸机价格 邯郸不锈钢油炸机 瑞海自动化科技

产品名称	不锈钢油炸机价格 邯郸不锈钢油炸机 瑞海自动化科技
公司名称	山东瑞海自动化科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道横三路中断
联系电话	18366560477

产品详情

油炸机优点

保色作用：采用真空油炸，油炸温度大大降低，而且油内德氧气浓度也大幅度降低。油炸食品不易褪色、变色、褐变，不锈钢油炸机型号，可以保持原料本身的颜色。如猕猴桃极易受热褐变，若采用真空油炸，不锈钢油炸机价格，可以保持其绿色。保香作用：采用真空油炸，原料在密封真空状态下被加热。原料中的呈味成份大多数为水溶性，在油脂中并不溶出，并且随着原料的脱水，这些呈味成份进一步得到浓缩。由此采用真空油炸技术可以很好地保存原料本身具有的香味。不锈钢油炸机

油炸机工作原理

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，采用低温真空油炸（VF）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。二、适用的食品范围：1、水果类：如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、冬枣、草莓、菠萝蜜等。2、蔬菜类：如胡萝卜、萝卜、甘薯、南瓜、大蒜、洋葱、蘑菇、冬瓜、秋葵等。3、肉食类：如牛肉、鱼片，虾、章鱼等。4、干果类：青豆、蚕豆等。不锈钢油炸机

低温真空油炸脱水技术在食品加工业中的应用十分广泛，低温真空油炸脱水技术作为一项新的食品加工技术，不锈钢油炸机定制，已被我国列入食品工业发展的重点推广计划。低温真空油炸脱水技术的进一步开发，必将推动我国现有食品加工业的技术进步，推动农业产业化的深入发展，使我国丰富的农产品资源通过高科技转化为产品优势，为我国食品工业及高产、高效、优质农业开辟出一条新路。真空油炸机是同步精度高运转平稳。真空油炸技术是在20世纪60年代末和70年代初兴起的，开始时用于油炸马铃薯片，邯郸不锈钢油炸机，得到了比一般传统油炸工艺具有更好品质的产品，后来又有人用它干燥果片。80年代以后，该技术发展的更快，应用更加广泛。不锈钢油炸机

不锈钢油炸机价格-邯郸不锈钢油炸机-瑞海自动化科技由山东瑞海自动化科技有限公司提供。山东瑞海自动化科技有限公司 (www.reihai.cn) 实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的休闲食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领瑞海自动化科技和您携手步入辉煌，共创美好未来！