

瑞海自动化有限公司 肉制品油炸机工艺 肉制品油炸机

产品名称	瑞海自动化有限公司 肉制品油炸机工艺 肉制品油炸机
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

果蔬脆片油炸设备简介

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（VF-Vacuum Fryer）等先进技术，肉制品油炸机工艺，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，肉制品油炸机价格，脆而不腻，肉制品油炸机，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。山东瑞海自动化科技有限公司欢迎新老顾客前来咨询选购肉制品油炸机

真空油炸机的内部结构有哪些

真空油炸机现在已经广泛的运用于我们的生活中，而且使用量越来越多，主要是源于它的功能强大，工作效率高，但是对于真空油炸机的内部结构还是有很多的朋友们表示好奇，下面厂家就给大家分析一下真空油炸机的内部结构有哪些。

基本结构：油温自动控制系统、自动提升系统、

加热系统：电加热管、导热油、煤、天然气、液化气、电磁感应加热、红外线加热

网带输送系统：变频调速，可定量输送 定时输送

自动过滤系统：动态循环系统

山东瑞海自动化科技有限公司欢迎新老客户前来咨询选购，公司会有专业的人士为您解答肉制品油炸机

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，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，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。肉制品油炸机

瑞海自动化有限公司(图)-肉制品油炸机工艺-肉制品油炸机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！