

# 薯片真空油炸机厂家 薯片真空油炸机 山东瑞海自动化

产品名称	薯片真空油炸机厂家 薯片真空油炸机 山东瑞海自动化
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

### 油炸设备的发展

油炸设备以其独特的发展步伐呈现在大家的面前，由原先的纯油型油逐步发展为当代的绿色、节能、环保、带有时代特色的高科技产品，近年来，薯片真空油炸机型号，我公司一直致力于油炸设备的设计和研发当中，并积极引进先进技术，结合厂家客户的需求，制造的油炸设备已发展到稳步成熟阶段，并已大量投放市场，受到客户的一致好评。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。薯片真空油炸机

### 油炸机的使用规范

- 1.油炸机加料:开启真空泵，在达到一定的负压的时候，将吸料管连接上吸料。
- 2.使用真空泵抽真空并保持真空度。
- 3.控制好运行时间，油炸机有专门的时间设置按钮，薯片真空油炸机，可以根据不同的需要来进行设置。使其发挥出大的效率。时间从秒-小时不同设置。
- 4.我们可以桶控制面板上的滚动时间来进行设置滚揉时间，油炸机生产时会有一定的间歇，可以根据不同需要来自定义设置。方便简单。间歇时间和工作时间为分别设置，拥有的时间控制按钮。
- 5.将控制版面上的旋钮扳到"运行"，真空泵和充气旋钮扳到"开"，机器开始按设定方式运行。
- 6.工作结束后要停止油炸机的工作，旋转控制面板的旋钮到停的位置就可以，若是设置好了工作时间，

在工作时间到后，机器就会自动停止运行。

7.工作的尾部工作就是出料清洗，等到滚筒内外的压力平衡后，滚筒将料放出，将料放出后，将设备进行清洗，薯片真空油炸机工艺，使用的清洗剂配水进行清洗。再用清水清洗。薯片真空油炸机

果蔬脆片是以新鲜的水果、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，薯片真空油炸机厂家，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。薯片真空油炸机

薯片真空油炸机厂家-薯片真空油炸机-

山东瑞海自动化由山东瑞海自动化科技有限公司提供。薯片真空油炸机厂家-薯片真空油炸机-山东瑞海自动化是山东瑞海自动化科技有限公司（[www.reihai.cn](http://www.reihai.cn)）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：张经理。