

真空油炸机报价 诸城永翔机械 宁夏真空油炸机

产品名称	真空油炸机报价 诸城永翔机械 宁夏真空油炸机
公司名称	诸城永翔机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道黄疃工业区
联系电话	15966186699

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城永翔机械有限公司

真空低温油炸适用的食品范围

真空低温油炸适用的食品范围：

水果类：如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、冬枣、草莓、菠萝蜜、无花果等

蔬菜类：如萝卜、甘薯、南瓜、洋葱、食用菌、冬瓜、秋葵、香菇、土豆、红薯等

肉食类：如牛肉、鱼肉、虾、猪肉、章鱼等真空油炸机

诸城永翔机械诸城永翔机械诸城永翔机械诸城永翔机械诸城永翔机械诸城永翔机械诸城永翔机械诸城永翔机械诸城永翔机械诸城永翔机械

真空油炸产品介绍

真空油炸又叫低温油炸，是指在真空这种缺氧的状态下进行的食品加工、脱水，从而减少食品加工中氧气与食品进行接触而氧化，真空油炸机报价，避免氧化反映产生对人体危害及细菌的侵蚀，真空油炸机参数，例如脂肪酸化，宁夏真空油炸机，酶促褐变及氧化、碳化、酶变等有害物质等，实现做健康食品之心愿，避免高温油炸所带来的诸多弊端及食品营养损失现象。果蔬脆片是新鲜蔬菜水果，运用双透双

渗脱水工艺，保留了果树中的营养成分和微量元素。非膨化、非油炸——产品的生产工艺流程无膨化过程，使用真空低温油浴脱水技术，避免产品的油炸过程，该产品是膨化食品、油炸食品的换代产品；常温下易保存——方便食用、开袋即食，成品保质期可达18个月。真空油炸机

当代食品高新技术使果蔬深加工跨入了一个崭新领域。采用真空低温油炸脱水加工的纯绿色食品——果蔬脆片口感酥脆，味道鲜美，保持了天然果蔬的色泽、风味和营养成份，是高维生素、高纤维素、低热量的现代食品，被食品界、营养界称为“二十一世纪食品”。

风靡欧美、日本及东南亚，在国内市场渐成新宠。本公司从事果蔬脆片真空油炸技术研究开发近二十年，先后获得国家四项技术专利，真空油炸机多少钱，该机型使免蓄热上腔循环真空加热技术更加完善，通过加高油炸脱水仓、改进气油分离器器，加装回油网，和冷凝器、油水分离器，使得真空泵吸有率为零；真空油炸机

真空油炸机报价-诸城永翔机械-宁夏真空油炸机由诸城永翔机械有限公司提供。诸城永翔机械有限公司（www.zcyxjx.com）是一家从事“发酵罐,行星搅拌炒锅,杀菌锅,夹层锅”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城永翔机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使诸城永翔机械在酒及饮料生产设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！