

脆秋葵设备 秋葵设备 果蔬脆真空油炸机

产品名称	脆秋葵设备 秋葵设备 果蔬脆真空油炸机
公司名称	诸城市鑫烨机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市舜王街道箭桥路78号
联系电话	15864590308

产品详情

真空油炸机的原理：

采用低温真空油炸机加工美味食品，可在极短时间内迅速脱水甩油干燥，获取含水量很低的果蔬食品，秋葵设备视频，含油率低，秋葵设备图片，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。这就是低温真空油炸的极大有点，该机采用全不锈钢制作，符合国家食品安全要求，我公司厂家直销，在同行业属性价比较高的，我们公司的设备质量售后一定不会让您失望，期待与您的合作。

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、香菇等。秋葵设备秋葵设备图片

真空油炸机的简介：

香菇。香菇中的香菇素能降低有害胆固醇，系统有良好的保护作用，还能有效防止动脉粥样硬化。

真空低温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、草莓、黄桃、香蕉等；蔬菜类的胡萝卜、南瓜、四季

豆、甘薯、土豆、大蒜、黄秋葵、洋葱等；菌类的有“香菇、双孢菇”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，秋葵设备，先后开发了香蕉、苹果、黄桃、冬枣、黄秋葵、菌类等果蔬真空油炸制品。

秋葵设备秋葵设备图片

- 1、加热、油炸、储油、脱油、脱水、油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，产品含油量低，产品处于负压状态，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用（例如脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等）所带来的危害。在负压状态，以油作为传热媒介，食品内部的水分（自由水和部分结合水）会急剧蒸发而喷出，使组织形成疏松多孔的结构；
- 2、自动控制温度和压力（真空度），脆秋葵设备，无过热、无过压，确保产品质量和安全生产；
- 3、脱油采用变频调速，适合含油率低和含油率高的所有产品；
- 4、油水分离系统可将蒸发的水油冷却分离，减少水循环的污染，提高水的反复使用率，减少油的损耗；
- 5、油过滤系统：上下油罐、双室加热系统、单独控制加热、油炸时循环过滤油，使油脂始终保持清洁，且减少了油的浪费；
- 6、该机采用不锈钢材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等特点。

脆秋葵设备-秋葵设备-果蔬脆真空油炸机由诸城市鑫焯机械有限公司提供。诸城市鑫焯机械有限公司（www.zgzcxy.com）是山东潍坊调味品加工设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城鑫焯机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城鑫焯机械更加美好的未来。同时本公司（www.qzdzkyzj.com）还是从事真空油炸机，果蔬脆设备，油炸机的厂家，欢迎来电咨询。