

江西蚕豆油炸流水线厂家 诸城中械机械

产品名称	江西蚕豆油炸流水线厂家 诸城中械机械
公司名称	诸城中械机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	15165676501

产品详情

我公司生产的不锈钢食品油炸机，油炸设备利用油、水、动物油的比重不同的原理，油和水混合之后自动分层，油在上层受热后炸制食品，在此过程中的食物残渣下沉至水中，可及时清除，不会因通常用锅炸时沉至锅底变成焦糊状而使油变黑。炸制过程中产生的动物油也会沉下并清除，这是油保持纯净的原因之一。其次，由于有效的控制了油的温度（只在几度范围内波动），蚕豆油炸流水线型号，有效缓解了炸油的氧化程序，即油不易糊。薯条薯片油炸流水线

人们闲暇、休息时磕点瓜子、吃点薯片、牛肉干、水果干等十分惬意。不错，随着人们生活水平的提高以及食品种类的丰富，休闲食品市场份额稳步持续增长。与此同时，食品包装机、真空包装机、豆制品设备、膨化机、油炸机、糕点机等休闲食品加工设备市场需求也水涨船高。

近几年，我国休闲食品市场每年需求额超过千亿元，市场规模正在以几何级的速度增长，消费市场也在快速增长，年增幅在25%左右。仅仅休闲食品企业注册一项就已高达10多万家，这些数据说明我国休闲食品企业在未来具有巨大的发展潜力和生存空间。

目前，我国休闲食品市场呈现出这样的特点：休闲食品企业众多，呈现小而散的局面；行业集中度较低；在生产技术、新产品开发以及渠道建设等方面，本土企业均落后于外资品牌，无法跟上市场的发展步伐，多集中在低端休闲食品市场；中端休闲食品市场一直被外资垄断，外资、合资企业占据了休闲食品市场较好的优势。

从产品开发趋势上看，品类细化和口味化趋势明显，原来以温饱型为主体的食品消费格局，正在向风味型、营养型、享受型甚至功能型的方向转化。在广阔的消费市场里，中国休闲食品创新空间还很大，很多品类还有待进一步细分。以往传统手工作坊型休闲食品，将逐渐淡出消费者的视野，取而代之的将是

越来越多的品类和口味，现代工艺和生产技术将会释放中国休闲食品的市场能量。

消费者的需求日益多元化和个性化，对食品的口味尤为挑剔，单一化的休闲食品将难以满足广大消费者的需求。休闲食品企业在深入了解消费者的购买对需求之后，应对目标消费群体进一步细分，并跟进消费者的不同需求。

此外，不健康的饮食习惯，过多摄取高热量、高脂肪的食品以及运动不够等原因造成的肥胖症，特别是儿童肥胖症问题，在城市家庭中已成为关注焦点，而休闲食品与肥胖症的关系也引起了越来越多的关注。因此，开发健康和功能性食品将是休闲食品市场未来的主流趋势。薯条薯片油炸流水线

油炸流水线在油炸过程中，肉类不断向高温油脂中释放水分，产生的水蒸气将油的挥发性氧化产物从体系中排放出去。被释放的水同时还起到搅拌油脂的作用，并促使油脂水解。但油脂表面形成的水蒸气可减少油脂与氧的接触，因而对油脂起保护作用。

1、油炸流水线采用纵向刮渣式除渣方式，和普通油炸锅相比，更节省食油。延长食油的使用周期，没有炭化油的产生，节约用油50%，半年就可收回设备投资。

2、使用此油炸机工艺生产的食品光洁度好，色泽鲜艳，产品质量档次明显提高，并且解决了油炸食品酸化超标问题。

3、采用该油炸设备，在油炸过程中产生的食品残渣可通过刮渣板刮出，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油。

4、一机多用，无须换油可炸多种食品，无油烟，不串味，省时环保。与普通油炸机相比本机炸过的食品不含重金属及其他对人体有害的物质。

5、先进的机械传送和变频调速系统，使该设备适用于炸制各类食品(如豆腐、分割肉、肉饼、丸子、鸡柳、锅巴、鱼类等)。

6、先进高效的加热系统，油池采用保温技术，既节约能源，又提高了工作效率。降低了单位成本。油水分界面部分采用通风管散热，大大延长了炸油的使用寿命。

7、双层网带，避免产品漂浮，使食品炸制更加均匀。

8、网带自动提起，方便清洗，大大提高了工作效率，减少了人工劳动强度，而且干净卫生。薯条薯片油炸流水线

感谢您的关注！

江西蚕豆油炸流水线厂家-诸城中械机械(图)由诸城中械机械有限公司提供。诸城中械机械有限公司(www.zhongxiejixie.com)为客户提供“果蔬清洗流水线,巴氏杀菌机,风干机,油炸机,肉类切丁机”等业务,公司拥有“诸城中械机械”等品牌。专注于果蔬加工设备等行业,在山东潍坊有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:李经理。同时本公司(www.spyzlsxcj.com)还是从事食品油炸流水线,食品油炸流水设备,食品油炸生产厂家的厂家,欢迎来电咨询。