

水果真空油炸机多少钱 诸城国邦机械 宁夏水果真空油炸机

产品名称	水果真空油炸机多少钱 诸城国邦机械 宁夏水果真空油炸机
公司名称	诸城市国邦机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市站前西街151号
联系电话	15163672767 15163672767

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市国邦机械有限公司

双室采用上下两个罐，脱油时确保无回油，使含油、含水率更低。油炸、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。

加工食品类型： 水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；

蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；

干果类：大枣、花生等； 水产品及畜禽肉类等。

本公司主要生产的产品有：油炸、卤制、清洗，杀菌等成套流水线、薯片、薯条加工设备、果蔬清洗(脱皮)切割加工设备、大蒜加工设备、拌料调味设备、土豆清洗/脱皮/切片/切丝设备、元宵机、脱毛机、鸡爪脱皮流水线等几十个品种。

业务客户遍布全国各地大中小城市，并同时出口到：美国、加拿大、马来西亚、韩国、孟加拉、朝鲜、俄罗斯、埃及等国家。

双室真空油炸机特点：

双室采用上下两个罐，脱油时确保无回油，使含油、含水率更低。油炸、脱油、脱水、油过滤一体化设计，水果真空油炸机生产厂家，在真空下连续性完成，产品含油量低，宁夏水果真空油炸机，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。

自动控制温度，无过热、无过压，确保产品质量和安全生产。

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。

双室真空油炸食品的优点：

保色作用：采用真空油炸，油炸温度大大降低，而且油炸锅内的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。

在传统油炸工艺中，已基本解决了含油率及酥脆的工艺控制，但脆片收缩、表面起泡等现象却未能很好地解决，影响了产品的感官质量。这是由于在真空油炸过程中，果蔬组织细胞中的水份剧烈汽化，造成细胞组织破裂，因而严重影响了产品的组织形态。

现在，我们国邦机械在果蔬脆片油炸之前加入冷冻工艺，很好地解决了这一难题。这是在真空油炸中应用了冷冻升华干燥的部分原理，结合两者优点，提高了产品质量。

真空油炸主要工艺如下：

果蔬清洗 切片（条） 漂烫 冷却 （浸糖） 沥水 速冻 真空低温油炸脱水设备 调味
冷却 探检 内包 外包 成品

水果真空油炸机多少钱-诸城国邦机械-宁夏水果真空油炸机由诸城市国邦机械有限公司提供。诸城市国邦机械有限公司（www.shandongguobang.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（www.jcjcscx.com）还是从事净菜加工生产线，果蔬清洗加工线，净菜加工设备厂家的厂家，欢迎来电咨询。