

山药片真空油炸设备报价 山药片真空油炸设备 诸城国邦有限公司

产品名称	山药片真空油炸设备报价 山药片真空油炸设备 诸城国邦有限公司
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

果蔬片真空过油炸机的了解

果蔬片真空油炸机的了解：

果蔬片真空油炸机，可油炸各类果蔬、海鲜、肉类等食品，如土豆，大枣，苹果，山药片真空油炸设备制造商，香蕉，山药片真空油炸设备厂家定制，鱼，虾，鸡爪，山药片真空油炸设备，猪肉等等，它在低温（80-120 °C）对食品进行油炸、脱水，可以有效地减少高温对食品营养成分的破坏，炸食品不易褪色、变色、褐变，使炸出来的产品保持了原味，原色，酥脆片。真空油炸机一年保修，终身维护。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，蒸汽真空油炸机电话，该机采用国标食品级不锈钢材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等特点。具体详情欢迎来电咨询。

山药片真空油炸设备

真空油炸机适用于油炸：

蚕豆、兰花豆、花生米、鱼类、鱼块、鸡腿、鸡肉、鸡翅膀、鸡翅、猪肉、牛肉、牛肉干、虾、薯片、薯条、香蕉片、苹果片、方便面、豆腐、面包、锅巴、饼干、豆干、麦烧、油条、江米条、洋葱、洋葱圈、豌豆脆、香辣牛肉干、凤爪、鸭掌、牛肉丝、花生酥、芝麻酥、海苔、鱿鱼、鱿鱼片、麻花、花生豆、芝麻球、松子、烧烤、猪蹄、鸡脖、鲜鱼、鱼干、鱼片、丸子、鱼丸、鸡丸、蜜枣、蔬菜、蔬菜脆、蔬菜脆片、肉丸、果蔬脆片、膨化食品、青豆、萝卜片、豆制品、土豆条、土豆片、土豆丝、红薯片、地瓜皮、红薯条、地瓜条、马铃薯片、马铃薯条等一系列食品

非膨化、非油炸——产品的生产工艺流程无膨化过程，使用

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，山药片真空油炸设备报价，避免产品油炸过程。

果蔬脆严格区别于薯片等膨化食品，脆枣真空油炸机电话，在不久的将来将是薯片等膨化食品的替代品。

诸城市鑫焯机械生产的油炸机采用真空油炸，真空油炸机电话厂家，油炸温度大大降低，而且油炸机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。真空油炸机电话脆枣真空油炸机电话

山药片真空油炸设备报价-山药片真空油炸设备-诸城国邦有限公司由诸城市国邦机械有限公司提供。“油炸机,油炸设备,油炸流水线,清洗设备,薯片生产线,薯条生产”就选诸城市国邦机械有限公司（www.shandongguobang.com），公司位于：山东省诸城市站前西街151号，多年来，诸城国邦机械坚持为客户提供好的服务，联系人：董女士。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城国邦机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（www.tdqxqpj.com）还是从事土豆清洗去皮机，芋头清洗去皮机，大姜清洗去皮机的厂家，欢迎来电咨询。