

低温真空油炸机价格 诸城国邦食品机械

产品名称	低温真空油炸机价格 诸城国邦食品机械
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

真空油炸机的特点

自动出料：通过电动提升的方式，炸制完成后自动提升并沥油后自动倒出，脆枣真空油炸机图片，减轻工人的劳动强度，保证了产品炸制时间的统一。

自动控温：通过引风机对电控仪表进行控制，菠萝片低温真空油炸机价格，当油温高于设定温度时，引风机自动停止。当油温低于设定温度时，引风机则处于工作状态，保证产品的炸制温度，提高了产品质量。

自动过滤：油水分离油炸工艺能使炸制过程中食品中所产生的残渣自动过滤到水中，保证了油面的清洁，延长了产品的保质期。

油炸机机体与燃烧室、引风机、烟囱完全隔开，不影响车间内卫生。真空油炸机图片，真空油炸机

低温真空油炸机价格

薯片的由来

整齐的筒装薯片是土豆泥压的

制作土豆泥的原料是1/3的水和2/3的土豆粉，再混上一点点的玉米粉给搅拌均匀。

把土豆泥用碾压滚轮压成一层土豆泥饼。

用装有椭圆形切刀模具的滚轮，低温真空油炸机价格，把土豆泥饼给切出单片的形状来。

分离环节用两条流水线，上层把切剩下的边角料土豆泥收走，等会儿继续压好再切片；下层出来的单片土豆泥就被送去压弯和油炸了。

定型滚轮在扁平的椭圆形土豆泥上碾过，土豆泥的形状就会变成我们买到手的「凹陷形」了。

趁着土豆泥还软乎，立刻在 190 的滚油里炸上 11 秒就彻底熟透了。

从油锅里出来的「凹陷形」油炸薯片会经过鼓风机，去降温和吹走多余的油分（满满的都是热量）。

撒上调料后，给整整齐齐的一家人翻个个儿...

把确定了分量的薯片送进铝箔罐里，藕片低温真空油炸机价格，罐子后面还有个小装置一直抖啊抖的，能摆好薯片的位置，好减少填充的空隙。

特别有意思的是，筒装薯片的密封是倒着去封罐底的，顶部的铝箔纸一开始就已经封好了，那个塑料盖也早就装上去了。

散乱的袋装薯片是土豆切的

把清洗干净去过皮的土豆倒进离心切片机里。

下图是人工演示，土豆会在强大的离心力作用下经过带斜口刀片的滚筒，直接被切成片状。

之后经过油炸、降温、袋装，就是我们在超市买到的袋装薯片低温真空油炸机价格

无论是哪种型号的真空油炸机，菠萝蜜低温真空油炸机价格，国邦都做到了操作时仅需一个人，真正做到了简单、方便、省人工。我们的宗旨是做品质、价值、实用的真空油炸机，为客户创造更多价值。

诸城市国邦机械是一家专业生产真空油炸设备的厂家，特别是真空油炸机这一块，为了让产品更加出色、我们投入了大量的精力和物力，在长期不懈的努力下，该设备也得到了喜人的结果，在国外和国内都受到了客户的好评，目前我们的设备不仅在上海、山东、江苏、福建、陕西、广州等城市受到了广大客户的认可和好评。而且远销日本、马来西亚、新加坡等国，也得到了国外客户的一致好评，为我们的设备远销国外赢得了良好的口碑。

低温真空油炸机价格

低温真空油炸机价格-诸城国邦食品机械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.dwzkyzj.com)还是从事电加热油炸机,低温真空油炸机,真空油炸机设备的厂家,欢迎来电咨询。