

干果脱油一体真空油炸机 诸城国邦机械

产品名称	干果脱油一体真空油炸机 诸城国邦机械
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

果蔬脆片产品的市场现状分析：果蔬脆片，干果脱油一体真空油炸机多少钱，顾名思义就是以各类水果、蔬菜为产品的原料，经过加工做成的袋装或盒装等包装形式的休闲产品，有膨化食品也有非膨化食品。该类产品的特点是营养价值高、口味好、食用方便等。消费者可以随时随地吃到自己喜欢的水果、蔬菜类休闲食品。

真空油炸是在低温（80~120℃）对食品进行油炸、脱水，干果脱油一体真空油炸机，可以有效地减少高温对食品营养成分的破坏。

真空油炸脱油有独特效果。目前主要应用于：水果类：苹果、猕猴桃、木葡萄、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、香菇、蘑菇、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；干果类：大枣、花生等；水产品及畜禽肉等。

在真空状态下，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且具有良好的复水性能。

从整个国内市场情况看，果蔬脆片产品是休闲食品市场一个较新的产品品类，进入市场的时间还不长，该产品还处在市场导入阶段，目前有营销实力的果蔬脆片品牌或生产企业很少，消费者对该类产品的认知相对还比较陌生，市场规模有待进一步做大。

诸城国邦机械有限公司，先进的真空油炸机油炸温度低于95℃，避免了上一代真空油炸（80~120℃）温度过高产生废油的问题。由于真空油炸温度较低，用电作为加热手段是不可取的，会因高温产生大量的废油，这在果蔬脆片设备行业标准内有明确规定。

我国果蔬资源十分丰富，干果脱油一体真空油炸机生产商，发展果蔬脆片的生产有着极大的优势，干果脱油一体真空油炸机制造商，它是我国发展优质、创汇农业的一条新路。

为确保贵公司设备达到最理想的运转效果，也为了节约我公司的维修费用，在保修期内保证定期派有专业技术人员对产品进行检修和保养。

当设备出现故障，我方接到贵公司通知后，及时作出调动安排赶到现场维修，保证设备的正常运转。

真空油炸脱油有效果。目前主要应用于：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、香菇、蘑菇、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。

干果脱油一体真空油炸机

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，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。

干果脱油一体真空油炸机-诸城国邦机械由诸城市国邦机械有限公司提供。干果脱油一体真空油炸机-诸城国邦机械是诸城市国邦机械有限公司（www.shandongguobang.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：董女士。同时本公司（www.qzdspsc.com）还是从事全自动薯片生产线，薯条烘干生产线，速冻薯条生产线的厂家，欢迎来电咨询。