

# 诸城国邦机械 黑龙江香菇脆片大型真空油炸机

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 诸城国邦机械 黑龙江香菇脆片大型真空油炸机   |
| 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

果蔬脆片，符合了“坚持以植物性食品为主，动物性食物为辅的食物模式”，推进了《中国营养改善行动计划》、《中国居民膳食指南》和《世界营养宣言》，帮助鼓励了人们增加果蔬的摄入量。是利国利民的大好事！

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。

诸城市国诸城市国邦机械有限公司，位于山东省诸城市，以生产食品机械为主，专业从事果蔬类加工机械及各种不锈钢辅助设备的研发与制造，产品行销全国各地，现已拥有各类机械加工设备，能够满足不同层次用户的需要。

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。

降低油脂劣变程度：炸用油的劣化包括氧化、聚合、热分解，而以水或水蒸汽与油接触产生水解为主。在真空油炸过程中，香菇脆片大型真空油炸机报价，油处于负压状态，溶于油脂中的气体很快大量逸

出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，因此，油脂的劣化程度大大降低。

适用的食品范围：

- 1、水果类：如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、冬枣、草莓、菠萝蜜等。
- 2、蔬菜类：如胡萝卜、萝卜、甘薯、南瓜、大蒜、洋葱、蘑菇、冬瓜、秋葵等。
- 3、肉食类：如牛肉、鱼片，虾、章鱼等。
- 4、干果类：青豆、蚕豆等。

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他抗氧化剂，可以提高油的反复利用率，黑龙江香菇脆片大型真空油炸机，降低成本。一般油炸食品的含油率高达40%~50%，香菇脆片大型真空油炸机多少钱，而真空油炸食品的含油率在10%-20%，节油30%-40%，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。

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。

设备优点；

其结构紧凑，香菇脆片大型真空油炸机价格，真空脱水、脱油和储油集为一体(最大限度节省空间，采用内、外循环低压蒸汽大面积换热，加热迅速，油的温度采用智能控制，油温平稳，物料受热均匀，消除了上非专利设备高温蓄热导致油脂劣变及油温不均匀的弊病；圆盘式料蓝使投料、出料更方便，升降车出、入料蓝大大降低了劳动强、提高了工作效率。

油脂连续循环过滤，减少了油脂浪费和集中清理料渣的麻烦，油脂不需做特殊回收处理；自行设计的专利产品全不锈钢流体喷射真空泵使真空度高达0.098MPa以上，为真空油炸脱水创造了良好条件；

采用设计独特的三支承固定式高速脱油笼，脱油效率明显提高。具有强劲、高效、节能及操作简便等突出特点，适合南北方几十个品种的果蔬原料，加工出的果蔬脆片制品片形更好，色泽鲜亮，含油率低，口感酥脆。吨综合加工成本较其他机组节省4000元左右（100吨即年节约40万元）

诸城国邦机械-黑龙江香菇脆片大型真空油炸机由诸城市国邦机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市国邦机械有限公司（[www.shandongguobang.com](http://www.shandongguobang.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为休闲食品加工设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（[www.gjlgstj.com](http://www.gjlgstj.com)）还是从事根茎类果蔬漂烫机，玉米漂烫线，蒸汽加热漂烫机的厂家，欢迎来电咨询。