

低温真空油炸机加工设备价格 诸城国邦机械

产品名称	低温真空油炸机加工设备价格 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

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，发展果蔬脆片的生产有着极大的优势，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，低温真空油炸机加工设备多少钱，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，低温真空油炸机加工设备，保证设备的正常运转。

真空油炸机概述：

加热、油炸、储油、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；

我们公司是研发、制造、生产、销售为一体、具有综合实力的企业，年销量居行业名列前茅。诸城市国邦食品机械有限公司，本着诚信经营的原则，以“诚信为本、质量先行、服务保障”为宗旨。做到安装、调试、售后服务一条龙。

我们坚持不懈努力为客户提供优质的产品和出色的服务，从最初的咨询、设计到安装、调试、培训，我们力争从各个方面满足客户的需求。优质的产品、完善的服务、良好的信誉成为我公司成功的要素。

真空低温油炸脱水设备较理想的模式，低温真空油炸机加工设备哪里卖，其基本结构要素包括以下四点：

- 1、具有较高效率的真空设备，即能在短时间内处理大量三次蒸汽并能较快建立起真空度不低于0.092Mpa的真空条件。高品质的设备配有二级真空系统，低温真空油炸机加工设备价格，同时配有高效的水蒸汽捕集系统
- 2、尽量具有机内脱油装置，这样在真空条件下进行脱油，可避免在真空恢复到常压过程中，油质被压入食品的多孔组织中，以确保产品含油量较低
- 3、具有较大装料量的高密闭性的真空油炸釜，（要有与装料量相匹配的蓄油量和换热面积，升温迅速而稳定）
- 4、具有油炸温度、油炸时间，脱油时间，针对不同物料油炸方式等参数的自动控制装置，避免人为因素造成产品质量的不稳定。

低温真空油炸机加工设备价格-诸城国邦机械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）拥有很好的服务与产品，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.jcfgjsb.com）还是从事酱菜风干机设备，食品风干机设备，调味品风干机厂家的厂家，欢迎来电咨询。