

蔬果脆片真空油炸设备 真空油炸设备

产品名称	蔬果脆片真空油炸设备 真空油炸设备
公司名称	秦皇岛通海科技发展有限公司
价格	.00/个
规格参数	种类:真空油炸设备 品牌:通海 型号:2000E-90T
公司地址	秦皇岛市北戴河区海宁路94号
联系电话	86 335 3608633 13333284688

产品详情

种类	真空油炸设备	品牌	通海
型号	2000E-90T	功率	13 (kw)
电压	380 (V)	产品用途	加工苹果、胡萝卜等
适用范围	果蔬加工厂设备、冷冻食品厂设备、休闲食品厂设备、其他		

水果蔬菜深加工是实现果蔬产业化的永恒课题，当代食品高新技术使果蔬深加工跨入了一个崭新领域。采用真空低温油炸加工的纯天然食品——果蔬脆片口感酥脆，味道鲜美，保持了天然果蔬的色泽、风味和营养成分，是高维生素、高纤维素、低热量的现代食品，被食品界、营养界称为“二十一世纪食品”。风靡欧美、日本及东南亚，在国内市场渐成新宠。本公司从事果蔬脆片真空油炸技术研究开发近二十年，先后获得三项真空油炸技术专利，（知识产权局网站可查到，通过国家知识产权局查新检索，证实具有国际新颖性和创造性；《中华人民共和国行业标准-果蔬脆片成套设备》由本公司独家起草，已于2007年8月1日实施）。2000e型是本公司继成功推出专利产品2000c-30t和80t型真空油炸脱油机组后，再次进行突破性研发，结合本公司起草的《中华人民共和国行业标准-果蔬脆片成套设备》推出的新产品，集合了本公司近几年取得的最新成果。该机型使免蓄热上腔循环真空油炸技术更加完善，通过加高机身、改进捕油器，可以更多回收挥发油脂；改进泄油机构及溢流孔板，油脂一次过滤效果显著增强；改进下料框架，清理积渣更加方便；循环油泵管路工艺改进，油循环更加顺畅；真空系统突破性改进，抽真空能力大幅提升；料篮结构改进，并镀防粘涂层，装取料更便捷；设备表面处理工艺改进，做工更加精细；双联过滤器成为标准配置。2000e设备适合南北方几十个品种的果蔬原料，具有强劲、高效、节能及操作简便等突出特点，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。吨综合加工成本较普通料篮提升型设备节约2000元以上（100吨即年节约20万元）。果蔬脆片产品附加值高，符合现代食品的健康、营养理念，是国家提倡的安全食品，市场前景好，开发果蔬脆片将使您的企业早日步入新时期经济发展快车道！迄今国内用户已达60多家，并出口亚、欧、美，充分展示了本公司的技术实力和水平。提供产品工艺配方、全面质量控制方法及全方位的技术跟踪服务。