

# 红萝卜片脱油一体真空油炸机 诸城国邦机械

产品名称	红萝卜片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

1) .真空系统由真空釜、水汽捕集冷凝器、水环真空泵、水冷却系统及相关的阀件和管路组成。用于系统抽真空，在油炸过程中保持高的真空度。

2) .油蒸汽加热系统由截止阀、蒸汽电磁阀、安全阀及相关的阀件和管路、监控仪表等组成。用于加热食用油。

真空油炸机售后服务：

1、设备安装完毕后，对贵公司指定的操作人员进行免费指导培训，使之能够掌握设备的操作方法和进行一般的维修保养。

2、在设备验收交付使用之日起，对产品提供一年的免费保修，红萝卜片脱油一体真空油炸机报价，（含自然损坏零件费，电器元件除外，如属贵公司人员由于操作不当所造成的损坏，经协商后只收取适当材料费）。保修期满后，我公司对产品提供永久性保修，只收取适当成本费，免收人工费。

3、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。

工艺特点：

真空油炸是在低温（80~120℃）对食品进行油炸、脱水，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、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。

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，含油率在10%-20%，节油30%-40%，红萝卜片脱油一体真空油炸机厂家直销，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。

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，红萝卜片脱油一体真空油炸机多少钱，且具有良好的复水性能。

诸城市国邦机械有限公司，主导产品果蔬脆片及真空低温油炸脱水成套设备，红萝卜片脱油一体真空油炸机，自上市以来深受用户的欢迎。所生产的果蔬脆片酥、脆、香、甜，口味纯正，营养丰富，深得消费者欢迎，市场销售旺盛。

所研发的真空低温油炸脱水设备在节水、节电、节煤、节油、四大节能领域居国际领先水平，设备低故障率在同行业遥遥领先，被用户誉为“免维修的节能机”。

新型真空低温油炸脱水设备研制成功，奠定了公司发展的新的里程碑。目前引进本公司技术和设备的国内企业多达几十家，产品在行业内树立了良好的知名度和美誉度。

红萝卜片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。诸城市国邦机械有限公司（[www.shandongguobang.com](http://www.shandongguobang.com)）是从事“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”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：董女士。同时本公司（[www.gwyzscx.com](http://www.gwyzscx.com)）还是从事高温油炸生产线，薯片油炸生产线，连续式油炸生产线的厂家，欢迎来电咨询。