

# 百合真空油炸设备制造商 百合真空油炸设备 诸城国邦机械

产品名称	百合真空油炸设备制造商 百合真空油炸设备 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

### ?真空低温油炸脱水干燥原理

真空低温油炸脱水干燥原理：

果蔬脆片是以新鲜的水果、蔬菜为主要原料，百合真空油炸设备制造商，以食用植物油为热介质，采用真空低温油炸（VF-Vacuum Fryer）等先进技术，能在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的果蔬食品，百合真空油炸设备厂家定制，含油率低，脆而不腻，保存看果蔬原有的形、色、香、味，并富含维生素、矿物质、纤维等多种营养成分，具有低糖、低盐、低脂、低热等特征。

真空低温油炸适用的食品范围：

- 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、食用菌、冬瓜、秋葵等。
- 3.肉食类：如牛肉、鱼片、虾、章鱼等。真空油炸机电话，真空油炸机电话，脆枣真空油炸机电话

百合真空油炸设备

### ?果蔬脆片

果蔬脆片变温压差膨化生产线设备主要由膨化罐和一个体积比膨化罐大5~10倍的真空罐组成。果蔬原料经预干燥至含水率为15%~35%(不同果蔬原料要求有所不同)。然后将其置于膨化罐内,并通过空气压缩机对膨化罐进行加压,另外,通过加热使果蔬内部水分不断汽化蒸发,榴莲脆片生产设备哪家好,罐内压力从常压上升至一定压力时,物料也升温至一定温度,产品处于高温受热状态,榴莲脆片生产设备图片,随后迅速打开连接膨化罐和真空罐(真空罐已预先抽真空)的泄压阀,使物料内部水分瞬间蒸发,导致果蔬组织迅速膨胀,形成均匀的蜂窝状结构。在真空状态下维持加热脱水一段时间,直至达到所需的安全含水率(3%~5%),停止干燥,使膨化罐冷却至室温时解除真空,取出产品,百合真空油炸设备,进行分级包装,即得到膨化果蔬产品。

## 百合真空油炸设备

果蔬脆片是以新鲜的水果、蔬菜为主要原料,以食用植物油为热介质,采用真空低温油炸(VF-Vacuum Fryer)等先进技术,百合真空油炸设备报价,在极短时间内迅速脱水干燥,获取含水量很低的果蔬食品,不仅含油率低,脆而不腻,而且保存了果蔬原有的形、色、香、味,并富含维生素、矿物质、纤维等多种营养成分,具有低糖、低盐、低脂、低热等特征。果蔬脆片是纯绿色、健康的休闲食品,具有很高的营养价值,是消费者深受喜爱的主要休闲食品。

## 百合真空油炸设备

百合真空油炸设备制造商-百合真空油炸设备-诸城国邦机械由诸城市国邦机械有限公司提供。百合真空油炸设备制造商-百合真空油炸设备-诸城国邦机械是诸城市国邦机械有限公司([www.shandongguobang.com](http://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.ljtyjsb.com](http://www.ljtyjsb.com))还是从事辣椒脱油机设备,手动脱油机设备,薯条脱油机设备的厂家,欢迎来电咨询。