

真空油炸机加工设备厂家 诸城市国邦机械

产品名称	真空油炸机加工设备厂家 诸城市国邦机械
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

真空油炸是在低温（80~120℃）对食品进行油炸、脱水，香菇脆片真空油炸机加工设备厂家，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、木葡萄、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；水产品及畜禽肉等。

售后服务：

- 1、设备安装完毕后，青椒真空油炸机加工设备厂家，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，（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。
- 4、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，保证设备的正常运转。

本机可根据特殊机型、特殊订做，公司有专门研发设计部门，可按客户提供方案改进或研发订做。本公司竭诚欢迎社会各界人士前来洽谈业务

果蔬脆片是水果脆片和蔬菜脆片的统称，根据国家轻工行业标准QB2076-95的权威定义，藕片真空油炸机加工设备厂家，是以水果、蔬菜为主要原料，经真空油炸脱水等工艺生产的各类水果、蔬菜脆片。

采用低温真空油炸机油炸等先进技术，真空油炸机加工设备厂家，能在短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的果蔬食品，含油率低，脆而不腻，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。

本公司设备可按您要求加工定制，根据材质不同、价格有所不同

- (1) 价格问题：价格以本公司实际报价为准！
- (2) 设备问题：所有商品我们公司在发货之前都进行严格质检，确保无任何问题才发货！
- (3) 设备图片：图片均为实物拍摄，但由于光线及显示器等原因会有轻微的色差，请谅解
- (4) 设备属性：下单之前或者购买之前请咨询您需要的商品型号、规格尺寸、公司合同等，以便确认你满意的设备、方便您购买产品应有的保障。

真空油炸机器 多功能油炸机 哪里油炸机好用 国邦特价油炸机加工食品类型：

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、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。

产品简介：双室真空油炸机是“国邦”公司新研发的第三代真空油炸设备，也是目前全球新型、最节能、最实用的油炸设备；

真空油炸机加工设备厂家-诸城市国邦机械由诸城市国邦机械有限公司提供。真空油炸机加工设备厂家-诸城市国邦机械是诸城市国邦机械有限公司（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.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。