

宁夏低温小型真空油炸机 诸城国邦机械

产品名称	宁夏低温小型真空油炸机 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

一般油炸食品的含油率高达40%~50%，而真空油炸食品的含油率在10%-20%，节油30%-40%，低温小型真空油炸机多少钱，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。

在真空状态下，宁夏低温小型真空油炸机，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，且具有良好的复水性能。

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

真空油炸被誉为本世纪油炸休闲食品的“绿色革命”真空油炸技术将油炸和脱水作用有机地结合在一起，使样品处于负压状态下，其压力低于大气压，在这种相对缺氧的情况下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用（如脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等）所带来的危害。

传统油炸工艺已经不合适现代食品生产，而，低温小型真空油炸机价格，真空油炸机由于其生产过程有效地避免了高温对食品营养成分及品质的破坏，较好地保留了其原料的原有风味和营养成份，生产的产品比一般传统油炸工艺具有更好的品质。

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。

油水分离系统可将蒸发的水油冷却分离，减少水循环的污染，提高水的反复使用率，减少油的损耗；

油过滤系统：上下油罐、双室加热系统、单独控制加热、油炸时循环过滤油，使油脂始终保持清洁，低温小型真空油炸机厂家，且减少了油的浪费；

该机采用不锈钢材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等特点。

本公司主要生产的产品有：油炸、卤制、清洗，杀菌等成套流水线、薯片、薯条加工设备、果蔬清洗(脱皮)切割加工设备、大蒜加工设备、拌料调味设备、土豆清洗/脱皮/切片/切丝设备、元宵机、脱毛机、鸡爪脱皮流水线等几十个品种。

宁夏低温小型真空油炸机-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）在休闲食品加工设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，诸城国邦机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：董女士。同时本公司（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。