

干果真空油炸机报价 真空油炸机 诸城国邦有限公司

产品名称	干果真空油炸机报价 真空油炸机 诸城国邦有限公司
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

真空油炸机的介绍

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，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。

真空油炸机

真空油炸机概述

真空油炸机脱油时保证无回油，真空油炸机，使含油量、含水量更低。煎炸、脱油、脱干、油过虑一体化设计方案，在真空泵下持续性进行，商品含油率低，商品处在负压状态，在这类相对性氧气不足的标准下开展粮食加工，能够缓解乃至防止氧化作用（比如油酸败、酶促褐变和别的空气氧化霉变等）所产生的伤害。在负压状态，以油做为热传导媒体，食品类内部的水份（随意水和一部分束缚水）会大幅度挥发而喷出来，使机构产生松散多孔结构的构造真空油炸机

整齐的筒装薯片是土豆泥压的

制作土豆泥的原料是1/3的水和2/3的土豆粉，再混上一点点的玉米粉给搅拌均匀。

把土豆泥用碾压滚轮压成一层土豆泥饼。

用装有椭圆形切刀模具的滚轮，干果真空油炸机报价，把土豆泥饼给切出单片的形状来。

分离环节用两条流水线，上层把切剩下的边角料土豆泥收走，干果真空油炸机多少钱，等会儿继续压好再切片；下层出来的单片土豆泥就被送去压弯和油炸了。

定型滚轮在扁平的椭圆形土豆泥上碾过，土豆泥的形状就会变成我们买到手的「凹陷形」了。

趁着土豆泥还软乎，立刻在190℃的滚油里炸上11秒就彻底熟透了。

从油锅里出来的「凹陷形」油炸薯片会经过鼓风机，去降温和吹走多余的油分（满满的都是热量）。

撒上调料后，干果真空油炸机厂家定制，给整整齐齐的一家人翻个个儿...

把确定了分量的薯片送进铝箔罐里，罐子后面还有个小装置一直抖啊抖的，能摆好薯片的位置，好减少填充的空隙。

特别有意思的是，筒装薯片的密封是倒着去封罐底的，顶部的铝箔纸一开始就已经封好了，那个塑料盖也早就装上去了。

散乱的袋装薯片是土豆切的

把清洗干净去过皮的土豆倒进离心切片机里。

下图是人工演示，土豆会在强大的离心力作用下经过带斜口刀片的滚筒，直接被切成片状。

之后经过油炸、降温、袋装，就是我们在超市买到的袋装薯片真空油炸机

干果真空油炸机报价-真空油炸机-诸城国邦有限公司(查看)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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（www.qzdspsc.com）还是从事全自动薯片生产线，薯条烘干生产线，速冻薯条生产线的厂家，欢迎来电咨询。