

诸城国邦机械 甘肃黄鱼真空油炸机加工设备

产品名称	诸城国邦机械 甘肃黄鱼真空油炸机加工设备
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

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，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，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，黄鱼真空油炸机加工设备生产工艺，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，黄鱼真空油炸机加工设备价格，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，黄鱼真空油炸机加工设备厂家直销，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。

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他抗氧化剂，可以提高油的反复利用率，降低成本。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%，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。

适用范围广：

果蔬脆片流水线应用于：

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、洋葱秋葵等；

干果类：大枣、花生等；

水产品及畜禽肉：河蚌、扇贝粒、大虾等。

真空油炸果蔬脆片市场考察：

市场走势好：当今食品工业是国际化产业，天然化、营养化、方便化、风味化、卫生化，五化俱全，才能逐鹿国际市场。

我国是农产品生产大国，甘肃黄鱼真空油炸机加工设备，可农产品深加工是小国，和我国之大国称号极不相符。

为农民服务，携农民之手引导农民生产出高科技高附加值的产品冲向国际市场是我们的一贯愿望。

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他抗氧化剂，可以提高油的反复利用率，降低成本。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%，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。

诸城国邦机械-甘肃黄鱼真空油炸机加工设备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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城国邦机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省诸城市站前西街151号，联系人：董女士。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。