

浙江冬枣大型真空油炸机 诸城市国邦机械

产品名称	浙江冬枣大型真空油炸机 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

设备描述；

当代食品高新技术使果蔬深加工跨入了一个崭新领域。采用真空低温油炸脱水加工的天然食品——果蔬脆片口感酥脆，冬枣大型真空油炸机厂家，味道鲜美，保持了天然果蔬的色泽、风味和营养成份，是高维生素、高纤维素、低热量的现代食品，被食品界、营养界称为“二十一世纪食品”。风靡欧美、日本及东南亚，浙江冬枣大型真空油炸机，在国内市场渐成新宠。

本公司从事果蔬脆片真空油炸技术研究开发，该机型使免蓄热上腔循环真空加热技术更加完善，通过加高油炸脱水仓、改进气油分离器器，加装回油网，和冷凝器、油水分离器，使得真空泵吸有率为零；改进泄油机构及溢流孔板，油脂一次过滤效果显着增强；增加储油仓清理孔，清理积渣更加方便；

循环油泵采用高真强排泵，是设备工作时候有循环不断流，提高了工作效率，油循环更加顺畅。

双室真空油炸机特点：

双室采用上下两个罐，脱油时确保无回油，使含油、含水率更低。油炸、脱油、脱水、油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，产品含油量低，产品处于负压状态，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用（例如脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等）所带来的危害。在负压

状态，以油作为传热媒介，食品内部的水分（自由水和部分结合水）会急剧蒸发而喷出，使组织形成疏松多孔的结构。

自动控制温度，无过热、无过压，冬枣大型真空油炸机厂家直销，确保产品质量和安全生产。

保修承诺

机械使用前请详细看好说明书，冬枣大型真空油炸机价格，不要违规操作!本公司可派专业技术人员上门安装调试，如若出现故障后到本厂维修竭诚为用户服务。长期供应零配件，负责终身维修!

1，在购货单位在按机器使用说明正常使用和保养的情况下，自购货之日起1年内制造不良造成的质量问题，并有据可依时，厂方给予免费维修或更换零件。

2，由于用户操作不当或机械进入异物而造成零件破坏等责任事故不在保修之列。本厂可提供服务，一切费用由用户承担。

本厂有一支能心系用户、吃苦耐劳、技术过硬的专业化售后服务队伍，面向全国，随时为您提供优质的服务!

真空油炸食品的保藏特性

真空油炸食品的吸湿性松脆感是真空油炸产品重要的感官指标，要保持产品的松脆状态，其水分含量应控制在5%以内，1%左右，因此，产品在贮存时的吸湿问题是必须认真考虑的。

真空油炸是在低温（80~120℃）对食品进行油炸、脱水，可以有效地减少高温对食品营养成分的破坏。

诸城市国邦机械有限公司，位于山东省诸城市，以生产食品机械为主，

我们坚持不懈努力为客户提供优质的产品和出色的服务，从最初的咨询、设计到安装、调试、培训，我们力争从各个方面满足客户的需求。优质的产品、完善的服务、良好的信誉成为我公司成功的要素。

浙江冬枣大型真空油炸机-诸城市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）是从事“油炸机,油炸设备,油炸流水线,清洗设备,薯片生产线,薯条生产”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：董女士。同时本公司（www.jcfigsb.com）还是从事酱菜风干机设备，食品风干机设备，调味品风干机厂家的厂家，欢迎来电咨询。