

海产品护色真空油炸机厂家直销 诸城市国邦机械

产品名称	海产品护色真空油炸机厂家直销 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

真空油炸机的优点

真空油炸机优点：

真空油炸机与普通油炸机相比本机炸过的食品不含重金属及其他对人体有害的物质。如有需要可以拨打图片中的电话咨询。

本公司独立设计制造的专利产品全不锈钢流体真空泵，配合独特的油炸室结构，建立真空速度快（常压到-0.098MPa的时间仅为2分30秒，同等功率比非专利油炸设备建立真空时间快一倍以上）、抽吸二次蒸汽能力强、免维护。护色真空油炸机厂家直销

真空油炸机应用范围

真空油炸机应用范围：

营养、方便、安全、绿色是当前食品生产发展的趋势。风味独特、果蔬脆片深受美国、澳大利亚、日本、港台等发达国家和地区人们的欢迎。国内，山药片护色真空油炸机厂家直销，秋葵真空油炸机图片，随着人民生活水平的不断提高，紫薯条护色真空油炸机厂家直销，人们日益追求天然风味食品，在北京、上海、青岛等发达城市已经受到消费者的热烈追求。市场需求量急增，产品供不应求。

真空低温油炸适用的食品范围：

- 1、水果类：如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、冬枣、草莓、菠萝蜜等。
- 2、蔬菜类：如胡萝卜、萝卜、甘薯、南瓜、大蒜、洋葱、蘑菇、冬瓜、秋葵等。
- 3、肉食类：如牛肉、鱼片，虾、章鱼等。真空油炸机图片，脆枣真空油炸机图片

护色真空油炸机厂家直销

真空油炸机的优势：真空低温油浴脱水干燥技术又称真空油炸，在国际上始于20世纪70年代初，在国内要追溯到20世纪90年代，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。真空低温油浴脱水的基本原理是在减压的条件下，以油脂为介质，护色真空油炸机厂家直销，食品中水分汽化温度降低，能在短时间内迅速脱水，实现在低温条件下对食品的脱水干燥。热油脂作为食品脱水供热的介质还能起到改善食品风味的重要作用。因此，海产品护色真空油炸机厂家直销，真空低温油浴脱水工艺有如下特点：水分蒸发快，干燥时间短；温度低、营养成份损失少；对食品具有膨化效果，提高了产品的复水性；产品保存期长。

护色真空油炸机厂家直销

海产品护色真空油炸机厂家直销-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）为客户提供“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”等业务，公司拥有“诸城国邦机械”等品牌。专注于休闲食品加工设备等行业，在山东潍坊有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：董女士。同时本公司（www.jcjcscx.com）还是从事净菜加工生产线，果蔬清洗加工线，净菜加工设备厂家的厂家，欢迎来电咨询。