

# 大虾低温真空油炸机 诸城市国邦机械 大虾低温真空油炸机价格

产品名称	大虾低温真空油炸机 诸城市国邦机械 大虾低温真空油炸机价格
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

### 真空油炸加工流程

原料 筛选 清洗 切片（切段） 杀青 沥水 速冻 解冻 真空浸渍 清洗 沥水 真空油炸 真空脱油 调味 产品包装 入库。该机一键操作，按下启动键后，关闭油炸灌—上油—抽真空—油加热—自动控温油炸（油炸过程中料筐低速旋转，食品在料筐搅动，油炸更均匀）--脱油（真空下，变频电机高速旋转）--打开炸罐取料（一次油炸过程结束）

真空油炸机加热热源根据用户的实际需要进行加工定制，设备也根据产量不同型号不一样，设备的价格也会不同，具体的要以实际的设备大小来定。大虾低温真空油炸机

### 真空油炸机的介绍

普通油炸是高温油炸，果蔬真空油炸机图片，大虾低温真空油炸机，这样的温度对食品中的一些营养成分具有一定的破坏作用，油很快氧化发黑，大虾低温真空油炸机厂家，浪费油。真空低温油炸的食物较好地保留了原有食物的营养成分和天然色泽、口感酥脆。

详情请来电咨询或来厂考查机器！全国免费上门安装、调试！

设备性能：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，大虾低温真空油炸机价格，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。

欢迎国内外朋友来厂参观,期待与您的合作。真空油炸机图片,脆枣真空油炸机图片

大虾低温真空油炸机

真空油炸机适用的食品范围:

- 1、水果类:如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、草莓、菠萝蜜、哈密瓜、冬枣、青梅等
- 2、蔬菜类:如胡萝卜、萝卜、甘薯、马铃薯、南瓜、大蒜、洋葱、蘑菇、冬瓜、秋葵、莲藕、莲米、香椿、、芦笋、竹笋等。
- 3、坚果类:花生、核桃、巴旦木、白果、青豆等各种豆类。
- 4、肉食类:如牛肉、鱼片、虾、小龙虾、章鱼、小鱼仔、武昌鱼等。大虾低温真空油炸机

大虾低温真空油炸机-诸城市国邦机械-大虾低温真空油炸机价格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.ljtyjsb.com)还是从事辣椒脱油机设备,手动脱油机设备,薯条脱油机设备的厂家,欢迎来电咨询。