

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。