

油条油炸机 油炸机 得宝机械

产品名称	油条油炸机 油炸机 得宝机械
公司名称	石家庄得宝机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	石家庄新华区和平西路大郭村南
联系电话	18832111388

产品详情

得宝油炸机_炸面食膨化生产线

炸面食膨化生产线适用于将面粉等原料通过道压辊进行压制加工，采用机构分切成不同的形状，并经过油炸使其膨化。油炸后再进行调味与烘干，即制成美味可口的休闲食品。

水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；

蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；

干果类：大枣、花生等；

水产品及畜禽肉类等

得宝油炸机——鸭脖生产线

油炸食品是我国各族人民都喜欢的一种美食传统烹饪制作方法。经本机油炸出来的食品，色泽鲜艳，脆、嫩、酥俱全，味道鲜美，油条油炸机，单缸单筛电炸炉是油炸食品的工具，人们致富的理想产品。不锈钢电炸炉性能良好，应用范围广泛，炸一切具有本地风味的小吃食品。该产品广泛适用于各机关、厂矿、学校食堂、饭店、餐馆、酒家及个体食品加工专业户油炸各种食品。

食品真空干燥的特点1、物料在干燥过程中温度低，避免过热。在真空状态下，水的沸点降低，油炸机，在真空状态下也就是在低温下操作，可避免在高温下营养成分（如维生素等）的破坏。同时提高了干燥速度，能将物料干燥到水分含量很低。例如：糖液超过70 部分成分就会变成褐色，进而降低产品的商品价值；维生素C超过40 就会分解，改变原有特性，油炸机厂家，蛋白质在高温下变性，改变物料的

营养成分等。同时由于水分迅速蒸发，物料形成多孔状组织，产品溶解性，复水性、色泽和口感较好。2、在真空系统中，单位体积内空气的含量大大低于大气中的含量，油水分离油炸机，在这种相对缺氧的环境中进行食品干燥可以减轻甚至避免食品中的脂肪的氧化、色素褐变或其他氧化变质等。另外，在低压（水的饱和蒸汽压）下，食品能干燥到水分含量较低。

3、可用较少的热能，得到较高的干燥速率，热量利用率高。

油条油炸机-油炸机-得宝机械由石家庄得宝机械制造有限公司提供。石家庄得宝机械制造有限公司（www.debao365.com）是从事“油炸机,连续性油炸机,油炸生产线”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：赵经理。