

# 广西果蔬脆片真空油炸机 果蔬脆片加工设备多少钱 山东新迈工业

产品名称	广西果蔬脆片真空油炸机 果蔬脆片加工设备多少钱 山东新迈工业
公司名称	山东新迈工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13054758288

## 产品详情

真空低温煎炸是在真空条件下在低温（90℃）下干燥食品，真空低温油炸机哪家好，降低食品中的水汽温度，水可以在短时间内快速脱水。真空油炸实际上是食品的干燥和脱水，但使用油作为加热介质与生活中的煎炸根本不同。以这种方式生产的水果和蔬菜含油量极低，因此您可以放心食用。真空低温脱水，保持蘑菇的天然色泽，风味和营养，肉质纤维细腻，口感大，口感清脆。低脂肪，低热量，高纤维，成分只有棕榈油和盐，不添加任何其他食品添加剂，而且吃了原始的蘑菇味道，一个人无法阻止。

### 真空油炸机

降低油脂劣变程度：炸用油的劣化包括氧化、聚合、热分解，而以水或水蒸汽与油接触产生水解为主。在真空油炸过程中，油处于负压状态，溶于油脂中德气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，由此，油脂的劣化程度大大降低。

应用于：蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、香菇、蘑菇、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等

水产品及畜禽肉等。真空油炸机

- 1、自动控制温度和压力(真空度)，无过热、无过压，确保产品质量和安全生产;
- 2、脱油采用变频调速，适合含油率低和含油率高的所有产品;
- 3、油水分离系统可将蒸发的水油冷却分离，减少水循环的污染，提高水的反复使用率，减少油的损耗;
- 4、油过滤系统:上下油罐、双室加热系统、单独控制加热、油炸时循环过滤油，使油脂始终保持清洁，且减少了油的浪费;

5、该机采用优质304不锈钢材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等特点.真空油炸机

广西果蔬脆片真空油炸机 果蔬脆片加工设备多少钱-山东新迈工业由山东新迈工业装备有限公司提供。山东新迈工业装备有限公司（[www.shandongxinmai.com/](http://www.shandongxinmai.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。山东新迈工业——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市龙都街道土墙工业园，联系人：景经理

。