

山东新迈 琥珀核桃真空油炸机流水线厂家

产品名称	山东新迈 琥珀核桃真空油炸机流水线厂家
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

琥珀核桃真空油炸机流水线

真空油炸又叫低温油炸，是指在真空这种缺氧的状态下进行的食品加工、脱水，从而减少食品加工中氧气与食品进行接触而氧化，避免氧化反映产生对人体危害及细菌的侵蚀，例如脂肪酸化，酶促褐变及氧化、碳化、酶变等有害物质等，实现做健康食品之心愿，避免高温油炸所带来的诸多弊端及食品营养损失现象。果蔬脆片是新鲜蔬菜水果，运用的双透双渗脱水工艺，保留了果树中的营养成分和微量元素。

琥珀核桃真空油炸机流水线

琥珀核桃真空油炸机流水线

真空油炸机加工出来的产品口感酥脆，很大程度上保留了果蔬本身的色、味，不添加任何添加剂，是一种的，新疆琥珀核桃真空油炸机流水线，有营养的休闲食品，正所谓的食品要用的工艺来完成。拿薯条来说，琥珀核桃真空油炸机流水线厂家，去肯德基或者麦当劳吃的薯条常常是软的，而且咬一口都会油腻腻的，这是用高温油炸出的薯条，而用低温油炸出来的薯条，颜色亮，味道香，也不会炸胡。所以说低温油炸机是休闲零食的创造者。琥珀核桃真空油炸机流水线

现在对于果蔬脆片可以说随处可见了，琥珀核桃真空油炸机流水线定制，这种果蔬脆片不仅仅富含丰富的维生素物质，琥珀核桃真空油炸机流水线价格，还有天然的色泽跟营养，赢得国内外消费者的喜爱，可以说是休闲食品行业的“绿色革命”。做果蔬脆片的低温真空油炸机凭借机器本身的优点，使得很多休闲食品加工厂的信赖。低温油炸工艺与传统意义上的高温油炸机工艺相比较，有很大的优势，避免了

高温油炸带来的致癌物，低温真空油炸机是在真空状态下进行工作，将油炸与脱油脱水实现一体化，有效的脱油脱水，使得产品的含油量，含水量都很低。琥珀核桃真空油炸机流水线

山东新迈-琥珀核桃真空油炸机流水线厂家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/）在休闲食品加工设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，山东新迈工业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：景经理。