

黄鱼双室真空油炸机生产厂家 黄鱼双室真空油炸机 新迈工业

产品名称	黄鱼双室真空油炸机生产厂家 黄鱼双室真空油炸机 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

黄鱼双室真空油炸机的特点

- 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，黄鱼双室真空油炸机生产厂家，使油脂始终保持清洁，黄鱼双室真空油炸机厂家，且减少了油的浪费;
- 5、该机采用优质304不锈刚材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等特点.黄鱼双室真空油炸机

真空油炸的概述

真空油炸的概述：

营养、方便、安全、绿色是当前食品生产发展的趋势。风味独特**性的果蔬脆片深受欧美、澳大利亚、日本、港台等发达**和地区人们的欢迎。国内，随着人民生活水平的不断提高，人们日益追求天然风味食品，黄鱼双室真空油炸机报价，在北京、上海、青岛等发达城市已经受到消费者的热烈追求。市场需求量急增，产品供不应求。

真空油炸工艺流程：

原料 筛选 清洗 切片（切段） 杀青（护色） 沥水 冷冻 解冻 浸渍（真空浸渍）
清洗 沥水 真空油炸 真空脱油 调味 产品包装 入库。

黄鱼双室真空油炸机

果蔬脆片是以新鲜的水果、蔬菜为主要原料，以食用植物油为热介质，采用真空低温油炸（VF-Vacuum Fryer）等先进技术，黄鱼双室真空油炸机，能在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的果蔬食品，含油率低，脆而不腻，保存了果蔬原有的形、色、香、味，并富含维生素、矿物质、纤维等多种营养成分，具有低糖、低盐、低脂、低热等特征。黄鱼双室真空油炸机

黄鱼双室真空油炸机生产厂家-黄鱼双室真空油炸机-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/）为客户提供“低温真空油炸机，变温压膨化设备，低温真空冻干设备”等业务，公司拥有“山东新迈工业”等品牌。专注于休闲食品加工设备等行业，在山东潍坊有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：景经理。