

江苏黄桃脆片加工设备 新迈工业 黄桃脆片加工设备价格

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 江苏黄桃脆片加工设备 新迈工业 黄桃脆片加工设备价格 |
| 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

红薯脆片真空膨化机

果蔬膨化过程均在低温下进行的，不破坏果蔬的营养成分。膨化后的果蔬易消化、易吸收、营养丰富。

果蔬真空膨化设备较为常用的几种型号有：700型、800型、900型、1000型、1200型、1500型这几种型号，也可以根据个人产品产量的需求加工定做。

山东新迈工业装备有限公司可以根据您的实际需求，以及场地大小布局进行规划配置。黄桃脆片加工设备

黄桃脆片加工设备

火龙果脆片膨化机特点：

该设备除了用来生产琥珀核桃外，下列产品也适用：

- 1、水果类：如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、冬枣、草莓、菠萝蜜等。
- 2、蔬菜类：如胡萝卜、萝卜、甘薯、南瓜、大蒜、洋葱、蘑菇、冬瓜、秋葵等。
- 3、肉食类：如牛肉、鱼片，虾、章鱼等。
- 4、干果类：青豆、蚕豆，江苏黄桃脆片加工设备，花生米等。

在真空下连续性完成，黄桃脆片加工设备生产商，产品含油量低，产品处于负压状态，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用(例如脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等)所带来的危害。在负压状态，以油作为传热媒介，食品内部的水分(自由水和部分结合水)会急剧蒸发而喷出，使组织形成疏松多孔的结构;

黄桃脆片加工设备

全自动真空膨化机特点：

- 1) 营养丰富：真空膨化由于加工温度低，从而保留了原果蔬中绝大部分营养成分。
- 2) 与普通热风干相比，黄桃脆片加工设备制造商，真空低温膨化能够产生均匀的、显著的蜂窝结构，便于人体消化吸收。
- 3) 复水迅速：由于真空低温膨化食品呈蜂窝状结构，所以在复水时，在单位时间内吸收水分多，复水迅速。
- 4) 贮藏期长：真空膨化产品不含油，从而避免了油脂氧化现象，同时产品含水量在3%一下，黄桃脆片加工设备价格，所以产品保质期较长。

黄桃脆片加工设备欢迎来公司做产品试验，免费安装调试，厂家定制。山东新迈工业装备有限公司期待您的光临。黄桃脆片加工设备

江苏黄桃脆片加工设备-新迈工业-黄桃脆片加工设备价格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。