

大同真空油炸机生产线生产厂家 新迈工业

产品名称	大同真空油炸机生产线生产厂家 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

用于将各种水果蔬菜加工成酥脆的营养休闲食品，可加工品种如下：

水果类：苹果、梨、香蕉、菠萝、菠萝蜜、桃、枣、山楂、草莓、芒果、猕猴桃、杨桃、哈密瓜等；

蔬菜类：胡萝卜、甘薯、马铃薯、南瓜、葱头、苦瓜、芋头、莲藕、豆角、蘑菇、青蚕豆、牛蒡等；

干果类：板栗、莲子、花生米、杏仁、蚕豆、豌豆等。山东新迈工业装备生产的真空油炸机具有结构合理，性能稳定，操作简便，节能和便于维护等突出特点。

真空油炸机生产线生产厂家

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，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。

真空油炸机生产线生产厂家

产品主特点：

- 1、加热、油炸、储油、脱油、脱水、油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，大同真空油炸机生产线生产厂家，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，水果真空油炸机生产线生产厂家，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；
- 2、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；
- 3、脱油采用变频调速，适合含油率低和含油率高的所有产品；
- 4、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，彩椒真空油炸机生产线生产厂家，提高水的反复使用率，减少油的损耗；
- 5、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；
- 6、该机采用不锈钢材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等特点。真空油炸机生产线生产厂家

大同真空油炸机生产线生产厂家-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/）是从事“低温真空油炸机，变温压膨化设备，低温真空冻干设备”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：景经理。