

# 供应山药真空油炸机 汇智自动化 山药真空油炸机

产品名称	供应山药真空油炸机 汇智自动化 山药真空油炸机
公司名称	诸城市汇智自动化设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄
联系电话	15063672735

## 产品详情

诸城汇智自动化设备有限公司

汇智全自动真空油炸机：油炸机果蔬脆片是以新鲜的水果、蔬菜为主要原料，供应山药真空油炸机，以食用植物油为热介质，采用低温真空油炸（VF）等先进技术，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，山药真空油炸机，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、地热等特征。

### 全自动果脆油炸工艺

诸城汇智自动化设备有限公司

加工工艺流程：

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

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，采用低温真空油炸等先进技术，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，山药真空油炸机电话，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。

采用低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他，山药真空油炸机电压，可以提高油的反复利用率，降低成本。一般油炸食品的含油率高达40%~50%，而真空油炸食品的含油率在10%~20%，节油30%~40%，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。在真空状态下，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且具有良好的复水性能

## 诸城汇智自动化设备有限公司

汇智真空油炸机：采用进口不锈钢离心油泵或压差过滤供排油，油中不会产生不可过滤的细小粉末，保证油的纯净度，产品的色泽美观，同延长油的使用时间。配有专门的洗油装置及排污口、洁净卫生。根据不同物料可选多种油炸方式:正逆旋转或静止。采用底部脱油方式，运转非常平稳。脱油装置采用齿轮减速、电机一体的马达，直接与货篮轴连接，脱油迅速，自由减速停机，不会出现皮带传动的打滑现象保障产品的完整状，不破碎，成品率高。

供应山药真空油炸机-汇智自动化-山药真空油炸机由诸城市汇智自动化设备有限公司提供。诸城市汇智自动化设备有限公司（[www.huizhizdh.com](http://www.huizhizdh.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！