

真空油炸机油炸效果 汇智自动化 真空油炸机

产品名称	真空油炸机油炸效果 汇智自动化 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

低温真空油炸机：水果蔬菜深加工是实现果蔬产业化的永恒课题，当代高科技使果蔬深加工跨入了一个崭新领域。采用真空低温油炸加工的天然食品——果蔬脆片口感酥脆，味道鲜美，保持了天然果蔬的色泽、风味和营养成份，是高维生素、高纤维素、低热量的现代食品，被食品界、营养界称为“二十一世纪食品”。现正风靡欧美、日本及东南亚，在国内市场也渐成新宠。

诸城汇智自动化设备有限公司

汇智真空油炸机：该机型通过加高油炸脱水仓、改进气油分离器器，加装回油网，和冷凝器、油水分离器，使得真空泵吸有率为零；改进泄油机构及溢流孔板，油脂一次过滤效果显著增强；增加储油仓清理孔，哪家真空油炸机好用，清理积渣更加方便；循环油泵采用高真强排泵，是设备工作时候有循环不断流，提高了工作效率，真空油炸机，油循环更加顺畅；真空系统突破性改进，抽真空能力大幅提升；料篮采用圆盘式多层料蓝，升降车投料，使产品投料方便，真空油炸机油炸效果，产品脱油时不会挤压变形，并镀防粘涂层，装取料更便捷；储油仓加装了内补偿加热器、外加热是改进为列管式换热器，不堵塞，故障率低、效率更高，产品油炸脱水过程中连续不断的慢慢旋转、调整油炸角度，使产品膨化更均匀。

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，保证油的结净度，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，真空油炸机型号，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。

真空油炸机油炸效果-汇智自动化(在线咨询)-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)是一家从事“真空油炸机,鸭爪割爪机,预冷机,打油机,整羊脱毛机等。”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“汇智”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先,用户至上”的原则,使汇智自动化在机械加工中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。

特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!