

腰果真空油炸机生产线定制 山东新迈装备

产品名称	腰果真空油炸机生产线定制 山东新迈装备
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

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。

腰果真空油炸机生产线

腰果真空油炸机生产线

香蕉片真空油炸机采用国家食品安全要求规定加工制作，这款真空油炸机属于全自动化制造，开盖、投料、倾斜倒料都利用了液压原理进行操作，简单方便，节能环保，不需要大量员工，香港腰果真空油炸机生产线，一人便可操作，红萝卜片护色真空油炸机，脆片真空油炸机，省时省力，腰果真空油炸机生产线价格，具体欢迎来电咨询或来厂考察，我们定不负众望，新迈未来还会继续研发更先进的食品机械设备为每一位客户，期待与您的合作。脆片真空油炸机，脆片真空油炸机型号红萝卜片护色真空油炸机。腰果真空油炸机生产线

真空油炸机加工出来的产品口感酥脆，很大程度上保留了果蔬本身的色、味，不添加任何添加剂，是一种的，有营养的休闲食品，正所谓的食品要用的工艺来完成。拿薯条来说，腰果真空油炸机生产线厂家，去肯德基或者麦当劳吃的薯条常常是软的，而且咬一口都会油腻腻的，这是用高温油炸出的薯条，而用低温油炸出来的薯条，颜色亮，味道香，也不会炸胡。所以说低温油炸机是休闲零食的创造者。腰果真空油炸机生产线

腰果真空油炸机生产线定制-山东新迈装备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/）在休闲食品加工设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，山东新迈工业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：景经理。