

山东新迈 海南500型大型真空油炸机

产品名称	山东新迈 海南500型大型真空油炸机
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

500型大型真空油炸机

真空低温油炸机在负压状态，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；

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；

脱油采用变频调速，500型大型真空油炸机报价，适合含油率低和含油率高的所有产品；

我们坚持不懈努力为客户提供优质的产品和出色的服务，从的咨询、设计到安装、调试、培训，我们力争从各个方面满足客户的需求。

优质的产品、完善的服务、良好的信誉成为我公司成功的要素。500型大型真空油炸机

苹果脆片

我国果蔬资源十分丰富，发展果蔬脆片的生产有着极大的优势，它是我国发展、优质、创汇农业的一条新路。

但是，500型大型真空油炸机厂家，与国外真空油炸技术相比，我国的油炸产品还存在脂肪含量高、品种单调、贮存品质差、生产成本高等一系列缺陷，而且其技术的研究主要集中在单一产品的工艺和设备方面，缺乏可操作的模型分析和机理探讨。今后的研究工作需要解决以下几方面的问题：

解决油炸食品含油率高以及油炸产品单一问题。真空油炸过程热油为加热介质，但它同时也迁移到食品中去，引起人们对健康问题的关注。因此降低油炸食品的脂肪含量应成为食品科研人员以及食品企业界力争达到的目标。简易可行的方案可以通过增加固形物含量以及涂膜技术来实现。

500型大型真空油炸机

1、护色功效：采用真空油炸，油炸温度大幅度降低，并且油度大幅降低，油炸食品类不容易退色、变色、褐变，能够维持原材料原先自身的色调。

2、保香功效：采用真空油炸，海南500型大型真空油炸机，原料在密封性情况下被加温，原料中的味成份大部分为水溶，在植物油脂中并不是总混，而且伴随着原料的脱干，这种味成份进一步获得萃取，因而采用真空油炸技术性能非常好地储存原料自身具备的香气。500型大型真空油炸机

山东新迈-海南500型大型真空油炸机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/) 是山东 潍坊 ,休闲食品加工设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在山东新迈工业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东新迈工业更加美好的未来。