

浙江菠萝蜜低温脱水油炸机流水线推荐厂家「多图」

产品名称	浙江菠萝蜜低温脱水油炸机流水线推荐厂家「多图」
公司名称	诸城市长风机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道密州中小企业机电创业基地
联系电话	13853673238

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市长风机械科技有限公司

真空油炸机适用的食品范围:

- 1、水果类:如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、草莓、菠萝蜜、哈密瓜、冬枣、青梅等
- 2、蔬菜类:如胡萝卜、萝卜、甘薯、马铃薯、南瓜、大蒜、洋葱、蘑菇、冬瓜、秋葵、莲藕、莲米、香椿、鱼腥草、芦笋、竹笋等。
- 3、坚果类:花生、核桃、巴旦木、白果、青豆等各种豆类。
- 4、肉食类:如牛肉、鱼片、虾、小龙虾、章鱼、小鱼仔、武昌鱼等。

真空低温油炸海产品酥脆带鱼加工工艺：

脆鱼脆虾脆蟹等食品的出现成为了海产品当中又一创新产品，推动了海产品的多样化生产，可以更好地指导海产品的工业化生产。

制作流程：清洗 脱腥、腌制 冷冻 真空油炸 成品拌料 包装

脆带鱼加工制作成功的保留了原来的味道，越来越受消费者的喜爱。将整条带鱼清洗之后，切成段然后腌制一下，收拾好之后把切段好的带鱼放到冷库当中速冻，醉后把冻好的带鱼段放进我们的真空低温油炸机中油炸，设定好油炸时间脱油时间就OK了，美味可口的香酥脆带鱼就做成了，菠萝蜜低温脱水油炸机流水线，调制好大家喜欢的口味包装完成。我们的设备操作简单，使用方便，适合各种大中小型企业应用。我们公司生产的大蒜真空油炸机是根据特别的工艺技术和完整的工艺研制过程生产出来的，这就使该设备拥有了为人们节省电、气、煤的能力，为企业减少了生产成本。

我们公司生产的真空油炸机底部使用钢板构架而成，底部牢固安稳，大大增加的真空油炸机的安全性，为真空油炸机的使用寿命做出了贡献。

我们公司生产的真空油炸机机身采用国际级食品制造材料，尺寸大小可根据客户要求定制制造，使用我们公司生产的真空油炸机可以有效的降低高温对原材料营养成分的损害。而且通过真空油炸机生产出来的产品能够保持原材料的本来颜色。

我们公司生产的真空油炸机机身采用456级国际级食品制造材料，尺寸大小可根据客户要求定制制造，使用我们公司生产的真空油炸机可以有效的降低高温对原材料营养成分的损害。而且通过真空油炸机生产出来的产品能够保持原材料的本来颜色。

浙江菠萝蜜低温脱水油炸机流水线推荐厂家「多图」由诸城市长风机械科技有限公司提供。诸城市长风机械科技有限公司（www.zcchangfeng.com）位于诸城市密州街道密州中小企业机电创业基地。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城长风机械在机械及工业制品项目合作中享有良好的声誉。诸城长风机械取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。诸城长风机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.hdyzj.com）还是从事果蔬脆片加工设备，果蔬脆片油炸设备，黄秋葵真空油炸机的厂家，欢迎来电咨询。真空油炸机是集油炸、脱油、脱水、油过滤于一体的真空油炸设备，通过薯条真空油炸机生产出来的产品含油量低，且没有脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等所带来的危害。

