

内蒙古黄桃脆低温脱水油炸机联系电话厂家供应「在线咨询」

产品名称	内蒙古黄桃脆低温脱水油炸机联系电话厂家供应「在线咨询」
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

我们公司是一家专业生产制造真空油炸机厂家，专门派人去学习了国外的先进技术，结合国内现有的真空油炸机技术研究出了属于我们自己的真空油炸机技术。

我们公司生产的真空油炸机使用的是真空浸渍技术，它的原理主要是：原材料的水分在真空条件下首先被吸收，压缩原材料中细胞间隙，使原材料更加紧凑，蒸发的水分通过热交换被迅速带走，从而大大提高了浸渍效率。

通常情况下果蔬在真空油炸状态下浸渍30分钟，果脯在真空油炸状态下3小时，我们公司生产的真空油炸机生产的产品，风味好，外形美观，好吃不腻，细菌指标低，同时生产效率比以往的普通真空油炸机提高了数十倍。

草莓脆是一种纯天然休闲食品，黄桃脆低温脱水油炸机联系电话，它是在负压或者是真空状态下，通过油炸或者其他的一些办法，将鲜草莓中的水分蒸发掉，外形及颜色不发生变化。这种方法制作而

成的草莓脆无添加剂，无色素，含有丰富的营养物质。该产品是在真空状态下低温油炸出来的，这个低温的概念是相对于正常油炸温度的低温，而不是真正的低温。小型真空油炸运行稳定，有专门的人进行安装调试，在生产过程中如出现问题或者您有任何关于设备的问题，，可联系我们专业的客服，她们能够为您解决任何问题。而作为油炸食品，对其包装就有特殊要求。

真空油炸机生产果蔬脆片的工艺：

原料--挑选筛选--切割（切片、切丁或切段）--杀青（漂烫）--沥水（脱水）--速冻--解冻--真空浸渍--清洗--沥水（脱水）--真空油炸脱油--调味--包装--入库

果蔬脆片生产线可按客户需要设计，如洋葱脆片、苹果脆、枸杞脆、黄桃脆片、土豆脆片、脆冬枣、香菇脆、紫薯脆等。

内蒙古黄桃脆低温脱水油炸机联系电话厂家供应「在线咨询」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）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！同时本公司（www.hdyrcrj.com）还是从事鱼肉采肉机，鱼骨肉分离机，鱼去刺机的厂家，欢迎来电咨询。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。