

香酥鱼真空脱水油炸机 诸城长风机械公司

产品名称	香酥鱼真空脱水油炸机 诸城长风机械公司
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

普通油炸机油炸出来的食品的含油量一般高达45%~58%，而通过我公司生产的真空油炸机生产出来的食品含油量只有21%到34%，并且我公司真空油炸机耗油少生产效率高，比普通油炸机生产效率高出37%~49%，节油效果显著。

通过我们公司真空油炸机生产出来的食品脆而不腻，保存时间长，香酥鱼真空脱水油炸机生产厂家，保存效果好。这是因为在真空状态下，不管是水果还是蔬菜，它们细胞间的水分会蒸发、细胞会膨大、食品膨化效果好，所以才会酥脆可口。

真空油炸机能加工的食品类型有很多，香酥鱼真空脱水油炸机，可以生产苹果，菠萝蜜，柿子，梨枣，花生。果蔬脆片原料水果类：苹果、梨、柿、香蕉、菠萝、菠萝蜜、桃、枣、山楂、草莓、芒果、猕猴桃、杨桃、哈密瓜等。土豆，青豆，胡萝卜等等，使用我们公司真空油炸机生产产品，香酥鱼真空脱水油炸机哪家好，还能够降低对原材料的损害。我们公司真空油炸设备类型很多，如果您想了解关于真空油炸机的价格以及信息，可与我们电话联系，我们将竭诚为您服务。

香酥鱼真空脱水油炸机优点：

1、水果双室真空油炸机采用上下双罐设计，这个设计的好处是在脱油时能够确保产品无回油，使产品的含油率跟含水率更低。在水果双室真空油炸机中进行食品加工，可以避免产品发生氧化作用，以免给消费者带来危害。

2、水果双室真空油炸机具有保持恒温的能力，不会出现温度过高或过低现象，保证的产品的安全生产跟质量。

3.我公司生产真空油炸机在材料上从不含糊，保证符合国际食品材料安群标准，保证了水果双室真空油炸机的使用安全。

4.通过水果双室真空油炸机生产出来的水果脆片，能够很好的保持其加工前的颜色形状，让人能够一目了然，知道这是什么水果脆片，保证了绿色食品的概念。

芹菜是一种伞形科植物，有多种类型，它们功能相近，因富含蛋白质、碳水化合物、胡萝卜素、B族维生素、钙、磷、铁、钠等营养物质，所以，香酥鱼真空脱水油炸机流水线，受到了人们的喜爱。

芹菜真空油炸机采用了油过滤系统，在油炸过程中产生的食品残渣可通过水的过滤沉入低部漏斗处，经排污口排出，这样既达到了过滤油的作用，而且不浪费油。

我们公司生产的芹菜真空油炸机无油烟、不串味、省时环保，与普通油炸机相比本机炸过的食品不含重金属及其他对人体有害的物质，保证了产品以及消费者的健康。

香酥鱼真空脱水油炸机-诸城长风机械公司由诸城市长风机械科技有限公司提供。通过山楂真空油炸机生产出来的产品含油量低，比一般油炸食品的含油率低达23%~41%，节油效果显著。诸城市长风机械科技有限公司（www.zcchangfeng.com）有实力，信誉好，在山东潍坊的机械及工业制品项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进诸城长风机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.hdzkdwyj.com）还是从事真空低温油炸机，真空油炸机，低温油炸机的厂家，欢迎来电咨询。