

苹果脆真空油炸机生产商 山东硕赫机械 苹果脆真空油炸机

产品名称	苹果脆真空油炸机生产商 山东硕赫机械 苹果脆真空油炸机
公司名称	山东硕赫机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村18号
联系电话	15689146555

产品详情

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

该机一键操作，按下启动键后，关闭油炸灌—上油—抽真空—油加热—自动控温油炸（油炸过程中料筐低速旋转，食品在料筐搅动，油炸更均匀）--脱油（真空下，变频电机高速旋转）--打开炸罐取料（一次油炸过程结束） 配电系统：控制系统稳定可靠 控制系统包括油炸、抽空、初级过滤、进出油、脱油、开盖等功能实现全自动控制，操作显示屏中/英文显示；性能稳定，操作方便；触摸式面板根据不同食品调整工作时间，界面更直观、操作更方便； 控制系统包括：PLC主机、变频器、温度模块扩展、触摸屏、开关电源、按钮、隔离变压器、空气开关、接触器、热继电器、UK端子、线材、中间继电器、断路器等。苹果脆真空油炸机

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

果蔬脆片是水果脆片和蔬菜脆片的统称，是以水果、蔬菜为主要原料，经真空脱水等工艺生产的各类水果、蔬菜脆片。

果蔬脆片采用的真空技术，苹果脆真空油炸机生产商，在食品干燥方面的应用原理很简单，就是在负压条件下，水分沸点的降低，提高了水分蒸发的速度。并由于温度的降低，使干燥过程对食品性状改变不大。而冻干工艺较适用于加工新鲜的时令果蔬，冻干之后的果蔬脆片口感酥脆、风味各异、有益健康，老少皆宜。保存了新鲜果蔬天然的色泽、营养和风味、又具有低脂肪、低热量和高纤维素的特点，苹果脆真空油炸机价格，含油率明显低于传统油炸食品，苹果脆真空油炸机，无油腻感。苹果脆真空油炸机

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

菌类、果蔬脆片低温真空油炸设备：

生产流程：挑拣--清洗--漂烫--沥水冷却--真空浸渍--冷冻（客户自备）--真空油炸

真空泵系统：由高速水泵、喷射器和水循环箱组成。循环水真空泵串联大气喷射器，加快真空度。水环除起“液体活塞”作用，还有散热(对缩压过程)、密封(叶轮与配气板之间)冷却(轴封件)等作用。苹果脆真空油炸机

苹果脆真空油炸机生产商-山东硕赫机械-苹果脆真空油炸机由山东硕赫机械有限公司提供。山东硕赫机械有限公司（sdshuohe.tz1288.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。山东硕赫机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村18号，联系人：王经理

。