

脆枣真空油炸设备厂家 脆枣真空油炸设备 山东硕赫机械

产品名称	脆枣真空油炸设备厂家 脆枣真空油炸设备 山东硕赫机械
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

山东硕赫机械茶树菇油炸线操作说明：

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

真空油炸技术是在20世纪60年代末和70年代初兴起的，脆枣真空油炸设备，开始时用于油炸马铃薯片，得到了比一般传统油炸工艺具有更好品质的产品，后来又有人用它干燥果片。80年代以后，该技术发展的更快，脆枣真空油炸设备生产商，应用更加广泛，食品的真空低温油炸，由于真空的存在，使得脱水占有相当重要的地位，因此与原有意义上的油炸有所不同。脆枣真空油炸设备

真空系统相对于大气压而言，脆枣真空油炸设备价格，处于负压状态，其压力低于大气压，在这种相对缺氧的状态下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用（如脂肪酸败、酶促褐变或其它氧化变质等）所带来的危害。

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

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。脆枣真空油炸设备

山东硕赫机械有限公司专注于果蔬脆片低温真空油炸设备的研发、制造，专业技术的质量及完善的售后服务。为客户提供完善成套的解决方案。

首先道工序挑拣好的秋葵，然后将秋葵在高压气泡水浴冲击，使秋葵在水里翻转，有效地分离物料表面

的泥沙、杂质、污物等，有清洗能力大、洗净率高且不损伤物料，运行平稳，节约水资源等特点，由输送带提升进入下一个工序，在提升过程中再次被喷淋清洗。脆枣真空油炸设备

脆枣真空油炸设备厂家-脆枣真空油炸设备-山东硕赫机械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) 在机械加工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，山东硕赫机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。