

脆鱼真空油炸设备价格 真空油炸设备价格 山东硕赫机械公司

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 脆鱼真空油炸设备价格 真空油炸设备价格 山东硕赫机械公司 |
| 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

果蔬脆片是近年新兴起来的一种休闲食品，因其采用低温真空油炸技术，很好的保持了果蔬中的营养成分，产品酥脆可口，受到消费者的欢迎。山东硕赫机械有限公司真空油炸机。

一般来说，果蔬脆片要求片型平整，含油率低，口感酥脆不腻。我们以严谨的服务理念，开拓国内国际市场，建立质量跟踪网络，以客户为中心，开发产品为主导，不断创新，满足不同客户的需求，脆鱼真空油炸设备价格，硕赫机械全体员工将会以快的速度为您提供一流的服务，欢迎新老客户前来洽谈合作！真空油炸设备价格

真空油炸机操作方法

- 1、使用时应保持油锅内的油面高于1/4油锅深度，但高油面高度不能大于2/3油锅深度。
- 2、合上电源开关，红色指示灯亮，此时电源已供至本炉，只要顺时针方向旋转温控器，把所需的温度值对准红点位置，此时绿色指示灯亮，红色指示灯熄，表示电热管工作，锅内油开始升温，大虾真空油炸设备价格，当油温升至所需的温度时，温控器能自动切断电源，同时绿色指示灯熄灭，红色指示灯亮，电热管停止工作，锅内油温开始下降，当油温降到设定温度值时，温控器能自动接通电源，此时红色指示灯灭，真空油炸设备价格，绿色指示灯亮，电热管又工作，油温上升，如此反复循环，以保证油温在设定的温度范围内恒温。
- 3、锅盖为保持锅内清洁和保温而成，加盖时应注意盖子上不有水，以免水珠滴入锅中热油飞溅伤人。
- 4、附有专用的炸篮，供炸制较小的食品，篮上有挂钩及把手。制作时把篮体浸入油中，当炸制大件食品时，可直接入在油锅内进行炸制。

5、需清倒锅内油时，应先待油温降到常温后进行，把炸篮及护板取出，切断电源，再把控制箱取出，另放于干燥清洁地方，使可提出油锅进行清理。

6、油锅内的护板是为保护电热管而设，在炸制食品时，护板必须放在油锅内，山药脆片真空油炸设备价格，每次用完后应切断电源，确保安全。

7、应使用植物油，严禁使用旧油。真空油炸设备价格

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，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，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。真空油炸设备价格

脆鱼真空油炸设备价格-真空油炸设备价格-

山东硕赫机械公司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）是山东潍坊,机械加工的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在山东硕赫机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东硕赫机械更加美好的未来。