

邢台真空油炸机 汇智自动化公司 真空油炸机生产厂家

产品名称	邢台真空油炸机 汇智自动化公司 真空油炸机生产厂家
公司名称	诸城市汇智自动化设备有限公司
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
联系电话	15063672735

产品详情

与常压油炸技术相比，真空低温油炸技术可以较好地保留物料的色香味和营养成分，降低含油量；同时，低温条件降低了油脂的氧化劣变和致癌物的产生，符合现代人对食品营养与健康的要求。目前，大蒜的主要消费形式是鲜蒜、蒜米、蒜泥等初级加工品，这些产品加工简单、附加值低，且这些加工制品只能作为调味辅料摄入，不能经常性食用；提取率低，价格昂贵，真空油炸机多少钱，在市场上难以广泛推广。因此，真空油炸机公司，研制既含有大蒜功能成分、又便于食用的大蒜即食产品尤为迫切。本试验以大蒜为原料研究真空低温油炸大蒜工艺技术，旨在开发高品质、低成本的即食型大蒜食品，真空油炸机生产厂家，为大蒜休闲食品的产业化生产提供理论依据。

真空油炸机适用范围：

水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；

蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；

干果类：大枣、花生等；

水产品及畜禽肉类等。

汇智自动化设备有限公司专业生产果蔬真空油炸机及各种畜禽成套屠宰设备。公司自成立伊始，就致力于为用户提供便捷服务：根据用户的实际生产需求，提供合理的厂房及屠宰工艺布局方案；为用户提供的设备及配件的设计、制造、安装等服务。

大枣真空油炸机做出的大枣香脆但不油腻，它不仅保持了大枣的色、香、味，而且还具有低热量，低脂肪，高纤维，富含维生素和矿物质等特点，再加上保质期较长这一优势，所以脆片逐渐成为了人们休闲食品不错的选择。该机是我公司新一代真空油炸机，该产品把热力学，真空技术，邢台真空油炸机，流体力学，制冷学，机械、电气控制等多学科高度集成在一起的高新技术产品。用户仅需接上水电气即可，操作简单，安全可靠。该产品已在食品行业的品牌投入使用。该设备的关键技术采用PLC和触摸屏程序控制系统，先进的制冷技术，闭环式的真空机组，即节省冷凝器、水环式真空泵的用水，又提高了真空度，同时提高生产效率，缩短油炸时间，产品的含油率大大降低，产生的膨化效果远远好于普通的油炸机。营养、方便、安全、绿色是当前食品生产发展的趋势。风味独特的果蔬脆片深受美国、澳大利亚、日本、港台等发达国家和地区人们的欢迎。国内，随着人民生活水平的不断提高，人们日益追求天然风味食品，在北京、上海、福建、山东等发达城市已经受到消费者的热烈追求。市场需求量急增，产品供不应求。

邢台真空油炸机-汇智自动化公司-真空油炸机生产厂家由诸城市汇智自动化设备有限公司提供。诸城市汇智自动化设备有限公司（www.huizhizdh.com）为客户提供“真空油炸机,鸭爪割爪机,预冷机,打油机,整羊脱毛机等。”等业务，公司拥有“汇智”等品牌，专注于机械加工等行业。欢迎来电垂询，联系人：吴德。